202436798

(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本 (11)公開編號：TW 202436798 A

(43)公開日： 中華民國 113 (2024) 年 09 月 16 日

(21)申請案號：113106626 (22)申請日： 中華民國 113 (2024) 年 02 月 23 日

(51)Int. Cl.： *F24C15/32 (2006.01)* *F24C15/26 (2006.01)*
A47J36/24 (2006.01)

(30)優先權：2023/03/13 日本 2023-038232

(71)申請人：日商神寶股份有限公司 (日本) SHINPO CO., LTD. (JP)
日本

(72)發明人：名古谷育志 NAGOYA, YASUSHI (JP)

(74)代理人：閻啓泰；林景郁

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：17 項 圖式數：12 共 61 頁

(54)名稱

鍋架、蓋、導引構件、加熱烹飪器

(57)摘要

本發明提供一種能夠有效地將熱風引導至烹飪器具的加熱烹飪器用的鍋架及導引構件。本發明的導引構件 100 具備 2 個第 1 本體部 110 及 2 個第 2 本體部 120。各第 1 本體部 110 具備肩部 113 及第 1 導引部 111。各第 2 本體部 120 與各第 1 本體部結合。各第 2 本體部 120 具備第 2 導引部 121。

無

指定代表圖：

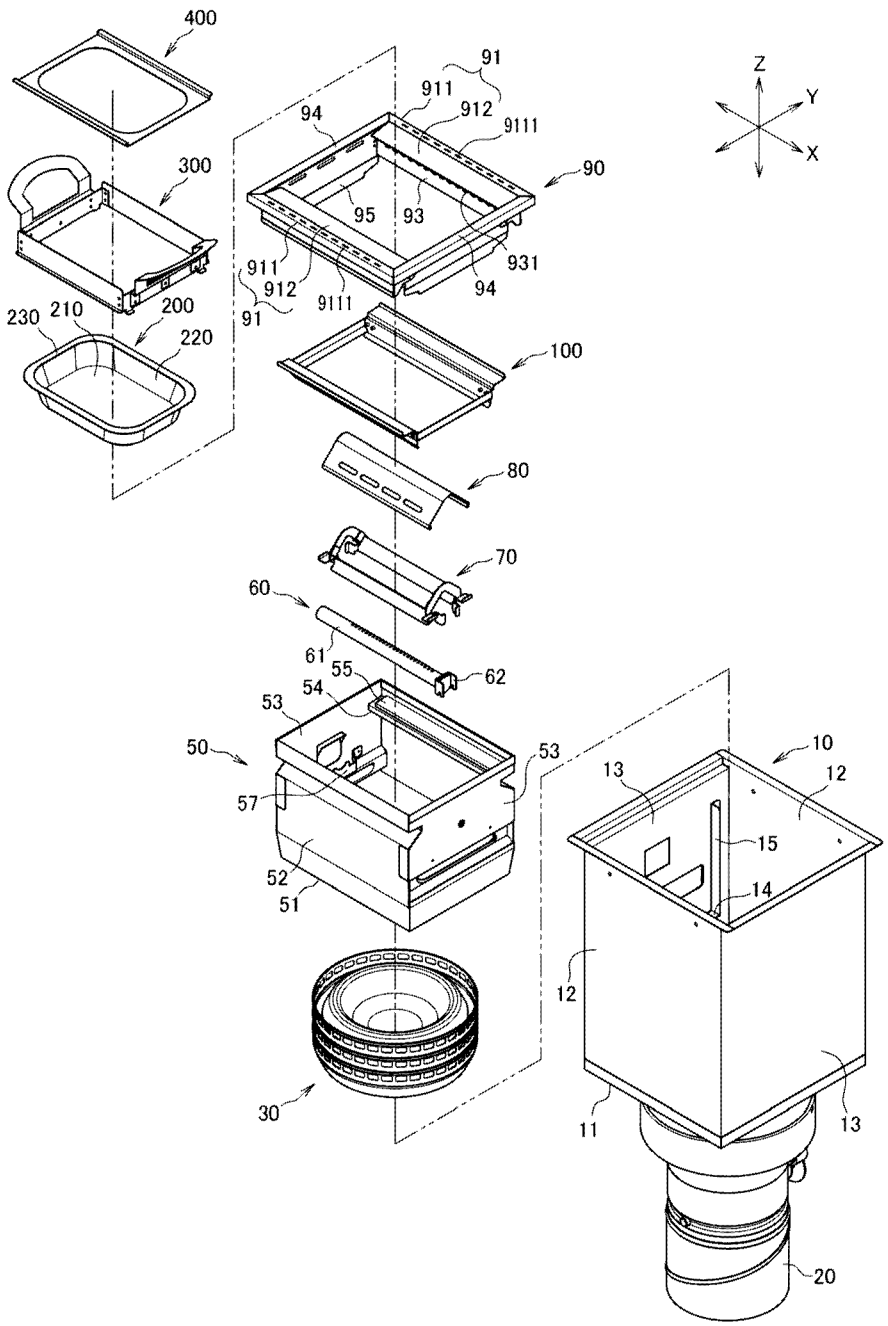


圖2

符號簡單說明：

10:外殼

11:底壁

12:第 1 側壁

13:第 2 側壁

14:第 1 定位部

15:第 2 定位部

20:排氣管道

30:過濾器

50:排水盤

51:底壁

52:第 1 側壁

53:第 2 側壁

54:第 1 延出部

55:第 2 延出部

57:支持部

60:瓦斯燃燒器

61:燃燒器本體

62:安裝部

70:熱板座

80:熱板

90:頂蓋

91:第 1 上壁

911:水平部

9111:貫通孔

912:傾斜部

93:第 2 側壁

931:貫通孔

94:第 2 上壁

95:第 3 側壁

100:導引構件

200:鍋

210:底壁

220:側壁

230:凸緣部

300:鍋架

400:蓋

【發明摘要】

【中文發明名稱】　鍋架、蓋、導引構件、加熱烹飪器

【英文發明名稱】　無

【中文】

本發明提供一種能夠有效地將熱風引導至烹飪器具的加熱烹飪器用的鍋架及導引構件。

本發明的導引構件100具備2個第1本體部110及2個第2本體部120。各第1本體部110具備肩部113及第1導引部111。各第2本體部120與各第1本體部結合。各第2本體部120具備第2導引部121。

【英文】

無

【指定代表圖】　圖2

【代表圖之符號簡單說明】

10:外殼

11:底壁

12:第1側壁

13:第2側壁

14:第1定位部

15:第2定位部

20:排氣管道

30:過濾器

50:排水盤

51:底壁

52:第1側壁

53:第2側壁

54:第1延出部

55:第2延出部

57:支持部

60:瓦斯燃燒器

61:燃燒器本體

62:安裝部

70:熱板座

80:熱板

90:頂蓋

91:第1上壁

911:水平部

9111:貫通孔

912:傾斜部

93:第2側壁

931:貫通孔

94:第2上壁

95:第3側壁

100:導引構件

200:鍋

210:底壁

220:側壁

230:凸緣部

300:鍋架

400:蓋

【特徵化學式】

無

【發明說明書】

【中文發明名稱】　鍋架、蓋、導引構件、加熱烹飪器

【英文發明名稱】　無

【技術領域】

【0001】

本發明係關於一種加熱烹飪器用的鍋架。本發明係關於一種加熱烹飪器用的導引構件。本發明係關於一種加熱烹飪器用的蓋。本發明係關於一種加熱烹飪器。

【先前技術】

【0002】

以往，已知一種加熱烹飪器，具備抽吸烹飪食材時產生的煙並排出的機構。

【0003】

專利文獻1揭示一種無煙燒烤機，具有：台板2，形成圓形的開口部1；外箱3，配置於該台板2的下方；上方開口狀的內箱4，配設於該外箱3的內部；頂環5，配置於內外箱3、4的間隙的上方；加熱部6，配設於內箱4內；以及4種載置烹飪設備7、7a、7b、7c，可配置於內箱4的上方開口部；在外箱3與內箱4之間形成抽吸空間8，在上述外箱3形成與排氣路徑（未圖示）連通的排氣口9。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0004】

專利文獻1：日本專利特開2014-028107號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之問題]

【0005】

在以往的加熱烹飪器中，排氣裝置工作後，可能會導致大部分熱風不向鍋底或金屬網的下表面而向外側且斜上方流動。結果鍋或金屬網可能不會被充分加熱。若將鍋或金屬網充分加熱，則由於需要增大加熱裝置的輸出（例如瓦斯燃燒器的火力），因此有運行成本高的問題。

【0006】

本發明的目的在於提供一種能夠將熱風有效地引導至烹飪器具的加熱烹飪器用的鍋架及導引構件。

【0007】

本發明的目的在於提供一種可配置於上述鍋架上的蓋。

【0008】

本發明的目的在於提供一種至少具備上述鍋架的加熱烹飪器。

[解決問題之技術手段]

【0009】

本發明係一種鍋架，其具備：

2個第1框部，其等互相分離，且各第1框部具備第1整流板；以及

2個第2框部，其等互相分離，且2個第2框部與2個第1框部結合，各第2框部具備第2整流板，以在上述第2整流板上配置有鍋的一部分的方式構成。

【0010】

本發明係一種導引構件，

其係以配置於具有階差的加熱烹飪器用的方形排水盤的方式構成的方形導引構件，且具備：

2個第1本體部，其等互相分離，且各第1本體部具備載置於上述階差的肩部、及自上述肩部向下方延伸的第1導引部；以及

2個第2本體部，其等互相分離，且上述2個第2本體部與上述2個第1本體部結合，各第2本體部具備第2導引部。

[對照先前技術之功效]

【0011】

藉由在加熱烹飪器配置導引構件，可使大部分熱風流入至由2個第1導引部及2個第2導引部包圍的空間內。流入至該空間內的熱風由於向烹飪器具（例如鍋或金屬網）的下表面流動，因此可利用熱風有效地加熱烹飪器具的下表面。

【圖式簡單說明】

【0012】

[圖1]是嵌入台板內的第1實施方式的加熱烹飪器的立體圖。

[圖2]是第1實施方式的加熱烹飪器的分解立體圖。

[圖3A]是圖1的IIIA-IIIA線剖視圖。

[圖3B]是圖1的IIIB-IIIB線剖視圖。

[圖3C]是圖3A的IIIC部分的放大圖。

[圖4A]是自與圖2的排水盤不同的角度觀察的排水盤的立體圖。

[圖4B]是圖4A的IVB-IVB線剖視圖。

[圖5A]是導引構件的立體圖。

[圖5B]是圖5A的VB-VB線剖視圖。

[圖5C]是圖5A的VC-VC線剖視圖。

[圖5D]是導引構件的前視圖（自Y方向觀察的圖）。

[圖6A]是鍋架的立體圖。

[圖6B]是圖6A的VIB-VIB線剖視圖。

[圖6C]是圖6A的VIC-VIC線剖視圖。

[圖7A]是蓋的立體圖。

[圖7B]是圖7A的VIIB-VIIB線剖視圖。

[圖8]是表示本發明的加熱烹飪器內的熱風流向的剖視圖。

[圖9]是嵌入台板內的第2實施方式的加熱烹飪器的立體圖。

[圖10]是第2實施方式的加熱烹飪器的分解立體圖。

[圖11A]是圖9的XIA-XIA線剖視圖。

[圖11B]是圖9的XIB-XIB線剖視圖。

[圖12]是嵌入台板內的第3實施方式的加熱烹飪器的立體圖。

【實施方式】

【0013】

＜1.第1實施方式＞

首先，參照圖1至圖8對第1實施方式的加熱烹飪器1000進行說明。

【0014】

第1實施方式的加熱烹飪器1000為火鍋用的加熱烹飪器。「火鍋」是指在鍋內放入食材及液體（例如湯汁），對食材及液體進行加熱烹飪的料理。火鍋例如為什錦鍋或涮涮鍋。「什錦鍋」是將肉類、海鮮、蔬菜及豆腐等食材一起放入湯汁中煮的日本火鍋。「涮涮鍋」是將切得很薄的肉放在鍋內已加熱的湯汁中涮，並蘸著調料食用的日本火鍋。

【0015】

如圖1所示，加熱烹飪器1000嵌入台板600內。如圖2所示，加熱烹飪器1000具備外殼10、排氣管道20、過濾器30、控制裝置40（參照圖3B）、排水盤50、瓦

斯燃燒器60（加熱裝置的一例）、熱板座70、熱板80、頂蓋90、導引構件100、鍋200（烹飪器具的一例）、鍋架300及蓋400。

【0016】

[1-1.外殼、過濾器及管道]

如圖2所示，外殼10具備底壁11、自底壁11立起的2個第1側壁12、及自底壁11立起的2個第2側壁13。外殼10的上方開口。外殼10的外觀形狀為方形。

【0017】

底壁11在俯視下為長方形或正方形等四邊形。底壁11具有互相平行延伸的2個第1邊、及互相平行延伸且與第1邊正交的2個第2邊。

【0018】

為了便於說明，如以下所示，以底壁11為基準規定「X方向」、「Y方向」及「Z方向」。對除外殼10以外的其他構成要素的構造進行說明時，除非另有說明，則也基於該基準進行說明。

「X方向」：將底壁11的第1邊延伸的方向規定為「X方向」。X方向為第1水平方向。

「Y方向」：將底壁11的第2邊延伸的方向規定為「Y方向」。Y方向為第2水平方向，與X方向正交。

「Z方向」：將與X方向及Y方向正交的方向規定為「Z方向」。Z方向為上下方向。

【0019】

在加熱烹飪器1000的使用過程中，食客位於圖1所示的台板600的Y方向的一側（食客為1人的情形）或兩側（食客為多人的情形）。

【0020】

底壁11在其中央具有貫通底壁11的開口部。如圖3A及圖3B所示，過濾器30

配置於底壁11上，覆蓋底壁11的開口部。過濾器30將對食材及液體進行加熱時產生的煙（食材及液體中所含的水分或油分蒸發的蒸氣）中所含的油去除。在一實施方式中，過濾器30由上下重疊的3個金屬製的環構成。如圖2、圖3A及圖3B所示，排氣管道20與底壁11的下表面結合。排氣管道20的內部與底壁11的開口部連通。排氣管道20與集合管道（未圖示）結合。集合管道與鼓風機等排氣裝置（未圖示）結合。藉由使排氣裝置工作，煙通過過濾器30、排氣管道20及集合管道排出至加熱烹飪器1000的外部。

【0021】

如圖2所示，2個第1側壁12分別自底壁11的2個第1邊立起。2個第2側壁13分別自底壁11的2個第2邊立起。2個第2側壁13與2個第1側壁12正交。

【0022】

如圖2、圖3A及圖3B所示，在2個第2側壁13的內表面設有第1定位部14及2個第2定位部15。第1定位部14及2個第2定位部15將排水盤50進行定位。第1定位部14自第2側壁13的內表面向內側突出，並且在Y方向上水平延伸。排水盤50載置於第1定位部14上。2個第2定位部15自第1定位部14的兩端向上方互相平行地延伸。排水盤50配置於2個第2定位部15之間。

【0023】

[1-2.控制裝置]

控制裝置40與氣體供給源（未圖示）結合，控制對瓦斯燃燒器60的氣體的供給。如圖3B所示，控制裝置40安裝於2個第2側壁13中的其中一個第2側壁13的外部。控制裝置40具備點火裝置、或用於控制氣體流量的閥門等。

【0024】

[1-3.排水盤]

如圖2及圖4A所示，排水盤50的外觀形狀為方形。排水盤50具備底壁51、自

底壁51立起的2個第1側壁52、及自底壁51立起的2個第2側壁53。排水盤50的上方開口。如圖3A及圖3B所示，排水盤50收容於外殼10內。在加熱烹飪器1000的使用過程中，水進入排水盤50內。

【0025】

底壁51在俯視下為長方形或正方形等四邊形。圖2所示的排水盤50的底壁51在俯視下為長方形，具有互相沿著X方向平行延伸的2個長邊、及互相沿著Y方向平行延伸的2個短邊。

【0026】

如圖2及圖4A所示，2個第1側壁52分別自底壁51的2個長邊立起。2個第2側壁53分別自底壁51的2個短邊立起。2個第2側壁53與2個第1側壁52正交。

【0027】

如圖3A所示，2個第1側壁52分別與外殼10的2個第1側壁12隔著間隙地對向。使排氣裝置工作時，煙沿著該間隙向下方流動，並到達過濾器30。如圖3B所示，2個第2側壁53分別與外殼10的2個第2側壁13幾乎無間隙地對向。

【0028】

如圖2及圖4A所示，2個第1側壁52分別具有自第1側壁52的內表面向Y方向內側突出並且沿著X方向延伸的第1延出部54。第1延出部54藉由使第1側壁52的一部分向Y方向內側凹陷而形成。在各第1延出部54上設有沿著X方向延伸的第2延出部55。如圖4B所示，第2延出部55的Y方向的長度較第1延出部54的Y方向的長度短。因此，在第1延出部54與第2延出部55之間存在階差56。階差56由第1延出部54的上表面541及第2延出部55的縱面551形成。

【0029】

如圖2及圖4A所示，在2個第2側壁53的內表面設有用於配置瓦斯燃燒器60及熱板座70的支持部57。在2個第2側壁53，在支持部57的下方設有貫通第2側壁53

的開口部531。瓦斯燃燒器60的燃燒所需的空氣通過開口部531引入排水盤50內。在2個第2側壁53中的其中一個第2側壁53，在支持部57的上方設有用於插入瓦斯燃燒器60的開口部532。具有開口部532的第2側壁53與配置有控制裝置40的外殼10的第2側壁13對向。

【0030】

[1-4.瓦斯燃燒器]

瓦斯燃燒器60對瓦斯燃燒器60周圍的空氣及熱板80進行加熱而產生熱風。

【0031】

如圖2所示，瓦斯燃燒器60具備燃燒器本體61、及安裝部62。燃燒器本體61為沿著X方向延伸的圓筒狀，具有第1端部及與第1端部為相反側的第2端部。在燃燒器本體61的周壁設有在X方向上互相分離的複數個火嘴。複數個火嘴朝向上方。安裝部62安裝於燃燒器本體61的第2端部。如圖3B所示，安裝部62安裝於排水盤50的其中一個支持部57。燃燒器本體61的第1端部載置於排水盤50的另一個支持部57上，並且插入至排水盤50的第2側壁53的開口部532內。

【0032】

燃燒器本體61的第1端部經由控制裝置40與氣體源結合。流入至燃燒器本體61內的氣體與空氣混合。氣體與空氣的混合氣體在燃燒器本體61內流向第2端部。自火嘴噴出的混合氣體被點燃時，自火嘴冒出火焰。

【0033】

[1-5.熱板座及熱板]

如圖2所示，熱板座70具備沿著X方向互相分離的2個山形構件、及將2個山形構件結合的2個支持部。如圖3A及圖3B所示，熱板座70載置於排水盤50的支持部57上，且配置於瓦斯燃燒器60的上方。熱板80是以向上方凸起的方式彎曲或折彎的山形，具有複數個開口部。熱板80載置於熱板座70上且配置於瓦斯燃燒器60

的上方。熱板80藉由用瓦斯燃燒器60的火焰進行加熱而散發輻射熱。

【0034】

[1-6.頂蓋]

參照圖2、圖3A及圖3B對頂蓋90進行說明。頂蓋90配置於外殼10上。

【0035】

頂蓋90具備2個第1上壁91、2個第1側壁92（參照圖3A）、2個第2側壁93、2個第2上壁94、及2個第3側壁95。

【0036】

如圖2所示，2個第1上壁91互相在Y方向上分離。2個第1上壁91分別具備在X方向上水平延伸的水平部911、及自水平部911向Y方向內側及斜下方延伸的傾斜部912。

【0037】

如圖2所示，2個第2上壁94互相在X方向上分離。2個第2上壁94分別在Y方向上水平延伸。2個第2上壁94與2個水平部911正交，並且與2個水平部911結合。2個水平部911及2個第2上壁94在俯視下形成Y方向較長的長方形。如圖2及圖3B所示，2個第3側壁95分別自2個第2上壁94向下方延伸。

【0038】

如圖3A所示，2個第1上壁91配置於較外殼10的第1側壁12更靠內側。2個水平部911具有在X方向上互相分離的複數個貫通孔9111。複數個貫通孔9111與外殼10的第1側壁12和排水盤50的第1側壁52之間的間隙連通。

【0039】

如圖3A所示，2個第1側壁92分別自2個第1上壁91向下方延伸。第1側壁92位於較貫通孔9111更靠內側、且較排水盤50的第1側壁52更靠外側。第1側壁92配置於外殼10的第1側壁12與排水盤50的第1側壁52之間的間隙。第1側壁92延伸至較

下述第2側壁93的複數個貫通孔931更靠下方。

【0040】

如圖3A所示，2個第2側壁93分別自2個第1上壁91向下方延伸。第2側壁93位於較第1側壁92更靠內側、且較傾斜部912的前端更靠外側。第2側壁93較佳為接觸地配置於排水盤50的第1側壁52的內表面。第2側壁93具有在X方向上互相分離的複數個貫通孔931。複數個貫通孔931與外殼10的第1側壁12和排水盤50的第1側壁52之間的間隙連通。

【0041】

使排氣裝置工作後，自複數個貫通孔931抽吸煙。藉此，可減少煙自鍋200升起。自複數個貫通孔931抽吸的煙由第1側壁92向下方轉換方向。其後，煙在外殼10的第1側壁12與排水盤50的第1側壁52之間的間隙向下方流動。而且，使排氣裝置工作後，空氣（外部大氣）自複數個貫通孔9111被抽吸。所抽吸的空氣沿著第1側壁92、及沿著外殼10的第1側壁12的內表面向下方流動。藉由沿著外殼10的第1側壁12的內表面流動的空氣，可減少包含油分的煙接觸第1側壁12的內表面。結果可減少附著於第1側壁12的內表面的污垢。

【0042】

而且，藉由自貫通孔9111抽吸的空氣，使水平部911冷卻。因此，食客即便觸碰到水平部911，食客也不會燙傷。

【0043】

[1-7.導引構件]

導引構件100將由瓦斯燃燒器60及熱板80生成的熱風向鍋200引導。導引構件100例如為金屬材料製造。如圖3C所示，導引構件100載置於排水盤50的第1延出部54及第2延出部55上。

【0044】

如圖5A所示，導引構件100的外觀形狀為方形。導引構件100具備在Y方向上互相分離的2個第1本體部110、及在X方向上互相分離的2個第2本體部120。2個第2本體部120與2個第1本體部110結合。

【0045】

另外，2個第1本體部110由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個第1本體部110的構造及功能為中心進行說明。而且，2個第2本體部120由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個第2本體部120的構造及功能為中心進行說明。

【0046】

如圖5A所示，第1本體部110具備第1導引部111、第1導入部112、肩部113、第1移動限制部114、器具配置部115及第2移動限制部116。第1本體部110例如藉由利用衝壓成形，將1張板材彎折而製作。

【0047】

其中一個第1導引部111與另一個第1導引部111對向。

【0048】

第1導引部111將熱風向上方引導。第1導引部111為在X方向及Z方向上延伸，且X方向的長度大於Z方向的長度的長方形。

【0049】

如圖3A所示，第1導引部111位於較第1延出部54的內端更靠Y方向內側。第1導引部111位於較鍋200的底壁210的外緣更靠Y方向外側。第1導引部111位於較熱板80更靠Y方向外側。第1導引部111的上端位於較熱板80的上端更靠上方。第1導引部111的下端位於較熱板80的上端更靠下方。

【0050】

第1導入部112是用於將導引構件100配置於排水盤50內時能夠順利地配置

而導引構件100不會被排水盤50卡住的部分。而且，第1導入部112將熱風向上方引導。如圖5A及圖5B所示，第1導入部112自第1導引部111的下端向Y方向內側及斜下方延伸。

【0051】

如圖5A及圖5B所示，肩部113自第1導引部111的上端向Y方向外側水平延伸。如圖3C所示，肩部113載置於第1延出部54的上表面541上。

【0052】

第1移動限制部114限制導引構件100向Y方向的移動。如圖5A及圖5B所示，第1移動限制部114自肩部113的外端向上方延伸。如圖3C所示，第1移動限制部114配置於較第2延出部55的縱面551更靠內側。第1移動限制部114與縱面551之間的間隙很小。

【0053】

如圖5A及圖5B所示，器具配置部115自第1移動限制部114的上端向Y方向外側延伸。如圖3C所示，在器具配置部115上載置有鍋架300的載置部312。

【0054】

第2移動限制部116限制導引構件100向Y方向的移動。如圖5A及圖5B所示，第2移動限制部116自器具配置部115的外端向上方延伸。如圖3C所示，第2移動限制部116配置於較排水盤50的第1側壁52更靠內側。第2移動限制部116與第1側壁52之間的間隙很小。

【0055】

如圖5A及圖5C所示，第2本體部120具備第2導引部121、2個導引結合部122、及第2導入部123。第2本體部120例如藉由利用衝壓成形，將1張板材彎折而製作。

【0056】

其中一個第2導引部121與另一個第2導引部121對向。

【0057】

第2導引部121為在Y方向及Z方向上延伸，且Y方向的長度大於Z方向的長度的長方形。

【0058】

第2導引部121與第1導引部111正交。2個第1導引部111及2個第2導引部121在俯視下形成X方向較長的長方形。

【0059】

如圖3B所示，第2導引部121位於較鍋200的底壁210的外緣更靠X方向外側。第2導引部121位於較熱板80更靠X方向外側。第2導引部121的上端位於較熱板80的上端更靠上方。第2導引部121的下端位於較熱板80的上端更靠下方。

【0060】

如圖5A及圖5C所示，第2導引部121的Z方向長度較第1導引部111的Z方向長度短。第2導引部121的下端位於較第1導引部111的下端更靠上方。

【0061】

如圖5A及圖5D所示，2個導引結合部122分別設於第2導引部121的兩端。2個導引結合部122係藉由將第2導引部121的兩端彎折為直角而形成。2個導引結合部122在X方向上平行，與第1導引部111的外表面結合。2個導引結合部122與第1導引部111的結合方法並無特別限定，例如可例舉鉚釘結合或焊接結合。

【0062】

第2導入部123是用於將導引構件100配置於排水盤50內時能夠順利地配置而導引構件100不會被排水盤50卡住的部分。而且，第2導入部123將熱風向上方引導。

【0063】

如圖5A及圖5C所示，第2導入部123自第2導引部121的下端向X方向內側及

斜下方延伸。第2導入部123的下端位於較第1導入部112的下端更靠上方。如圖3B所示，第2導入部123配置於較瓦斯燃燒器60更靠上方。

【0064】

至少第2導入部123為了使瓦斯燃燒器60的火焰映照在其表面，較佳為具有光澤的金屬材料製造，更佳為具有光澤的不銹鋼製造。2個第1本體部110及2個第2本體部120的兩者較佳為具有光澤的金屬材料製造，更佳為具有光澤的不銹鋼製造。作為具有光澤的不銹鋼，例如可例舉實施2B以上的表面處理的不銹鋼。另外，經2B處理的不銹鋼是指在冷軋後退火，繼而進行酸洗，然後進行平整軋製的不銹鋼。

【0065】

[1-8.鍋]

如圖2所示，鍋200具備底壁210、自底壁210立起的側壁220、及凸緣部230。鍋200的上方開口。鍋200以底壁210位於較熱板80更靠上方的方式配置於排水盤50內。在由底壁210及側壁220包圍的空間內放入液體及食材。

【0066】

底壁210為俯視下為圓角的長方形或正方形等四邊形。圖2所示的鍋200的底壁210為俯視下為圓角的長方形。側壁220自底壁210的外緣向斜外側延伸。凸緣部230自側壁220的整個上端向外側水平延伸。

【0067】

如圖3B所示，而且如下所述，凸緣部230載置於鍋架300的第2整流板321的上端上及把手330的鍋載置部332上。如圖3A及圖3B所示，鍋200的側壁220的大部分配置於由第1整流板311及第2整流板321包圍的空間內。

【0068】

在一實施方式中，鍋200為拋棄式鍋。拋棄式鍋例如為鋁製。鍋200可為洗淨

並再利用的鍋。

【0069】

[1-9.鍋架]

如圖2所示，鍋架300的外觀形狀為方形。鍋架300配置於導引構件100上。鍋架300例如為金屬材料製造。

【0070】

另外，「鍋架」意指用於在較加熱裝置（本實施方式中為瓦斯燃燒器60）更靠上方的位置支持配置於鍋架300上的烹飪器具（本實施方式中為鍋200）的支持具。

【0071】

如圖2及圖6A所示，鍋架300具備2個第1框部310、2個第2框部320、及2個把手330。

【0072】

2個第1框部310在X方向上延伸。2個第2框部320在Y方向上延伸，並且與2個第1框部310結合。

【0073】

另外，2個第1框部310由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個第1框部310的構造及功能為中心進行說明。2個第2框部320由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個第2框部320的構造及功能為中心進行說明。2個把手330由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個把手330的構造及功能為中心進行說明。

【0074】

如圖6A及圖6B所示，第1框部310具備第1整流板311、及載置部312。第1框部310例如藉由利用衝壓加工，將1張板材彎折而製作。

【0075】

其中一個第1整流板311與另一個第1整流板311在Y方向上分離，並且與另一個第1整流板311對向。

【0076】

第1整流板311是在X方向及Z方向上延伸，且X方向的長度大於Z方向的長度的長方形。第1整流板311延伸至較下述第2整流板321的上端更靠上方。

【0077】

如圖3A及圖3C所示，第1整流板311位於較排水盤50的第1側壁52及頂蓋90的第2側壁93更靠內側。第1整流板311與鍋200的側壁220隔著間隙對向。熱風在第1整流板311與鍋200的側壁220之間的間隙上升。

【0078】

如圖3A及圖3C所示，第1整流板311位於較鍋200的凸緣部230更靠外側。第1整流板311與凸緣部230之間的間隙很小。第1整流板311的上端位於較凸緣部230更靠上方。第1整流板311限制鍋200向Y方向的移動。即，即便鍋200欲向Y方向移動，由於凸緣部230與第1整流板311接觸，因此鍋200亦無法在Y方向上移動。

【0079】

如圖6A及圖6B所示，載置部312自第1整流板311的下端向Y方向外側水平延伸。載置部312較佳為自第1整流板311的下端全長延出。如圖3C所示，載置部312載置於器具配置部115上。

【0080】

如圖6A及圖6C所示，第2框部320具備第2整流板321、2個框結合部322、及至少1個腿部323。第2框部320例如藉由利用衝壓加工，將1張板材彎折而製作。

【0081】

其中一個第2整流板321與另一個第2整流板321在X方向上分離，並且與另一

個第2整流板321對向。第2整流板321是在Y方向及Z方向上延伸，且Y方向的長度大於Z方向的長度的長方形。

【0082】

第2整流板321與第1整流板311正交。2個第1整流板311及2個第2整流板321在俯視下形成X方向較長的長方形。

【0083】

如圖3B所示，第2整流板321位於較排水盤50的第2側壁53更靠內側。在第2整流板321的上端載置有鍋200的凸緣部230。第2整流板321與鍋200的側壁220隔著間隙對向。熱風在第2整流板321與鍋200的側壁220之間的間隙上升。

【0084】

如圖6A及圖6C所示，2個框結合部322分別設於第2整流板321的兩端。2個框結合部322係藉由將第2整流板321的兩端彎折為直角而形成。2個框結合部322在X方向上平行，與第1整流板311的內表面結合。2個框結合部322與第1整流板311的結合方法並無特別限定，例如可例舉鉚釘結合或焊接結合。

【0085】

如圖6A及圖6C所示，在清潔鍋架300時，腿部323與用於放置並搬運鍋架300的搬運工具（例如託盤）接觸。腿部323自第2整流板321的下端向外側水平延伸。腿部323較佳為僅自第2整流板321的下端的一部分延出而非自第2整流板321的整個下端延出。藉此，可減少腿部323與搬運工具的接觸面積，因此可抑制自加熱的鍋架300向搬運工具的熱傳遞。第2框部320較佳為具備複數個腿部323。複數個腿部323較佳為在Y方向上互相分開設置。圖6A所示的第2框部320具備2個腿部323。2個腿部323分別設於第2整流板321的Y方向的兩端附近。在加熱烹飪器1000的使用過程中，第2整流板321的Y方向兩端的溫度有低於第2整流板321的Y方向中心的溫度的傾向。因此，藉由將2個腿部323設於第2整流板321的Y方向的

兩端附近，相比於設於第2整流板321的Y方向中心附近，可將2個腿部323維持為較低的溫度。

【0086】

如圖6A所示，把手330安裝於第2整流板321。把手330具備至少1個把手結合部331、鍋載置部332、及把手本體333。把手330例如藉由利用衝壓加工，將1張板材彎折而製作。

【0087】

如圖6A所示，把手結合部331與第2整流板321的外表面結合。把手結合部331與第2整流板321的結合方法並無特別限定，例如可例舉鉚釘結合或焊接結合。

【0088】

把手330較佳為具備複數個把手結合部331。複數個把手結合部331較佳為在Y方向上互相分開配置。圖6A所示的把手330具備3個把手結合部331。3個把手結合部331分別與第2整流板321的Y方向中央及Y方向兩端附近結合。藉由複數個把手結合部331與第2整流板321結合，可補強第2整流板321。結果可防止由熱引起的第2整流板321的變形。

【0089】

如圖3B所示，在鍋載置部332上載置有鍋200的凸緣部230。如圖6A及圖6C所示，鍋載置部332在把手結合部331的上端向X方向外側水平延伸。鍋載置部332的上表面為平坦面，與第2整流板321的上端在同一水平面上。

【0090】

如圖6A及圖6C所示，把手本體333具備自鍋載置部332的外端向垂直上方延伸的垂直部3331、及自垂直部3331向Y方向外側及斜上方延伸的傾斜部3332。在垂直部3331及傾斜部3332設有用於供使用者將手放入的開口部。

【0091】

如圖3B所示，傾斜部3332延伸至較頂蓋90及台板600的頂板更靠上方。藉此，使用者容易握住把手330。

【0092】

[1-10.蓋]

如圖7A所示，蓋400具備蓋本體410、2個移動限制部420、及2個載置部430。蓋400例如為金屬材料製造。蓋400例如藉由利用衝壓加工，將1張板材彎折而製作。

【0093】

2個移動限制部420由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個移動限制部420的構造及功能為中心進行說明。而且，2個載置部430由於具有相同的構造及功能，因此除非另有說明，則以其中一個載置部430的構造及功能為中心進行說明。

【0094】

如圖7A所示，蓋本體410具有較鍋200的上端的開口大的開口部。如圖3A所示，蓋本體410在凸緣部230的上方與凸緣部230隔著間隙地配置。將蓋本體410配置於鍋200的上方時，鍋200的整個開口自蓋本體410的開口部露出。

【0095】

移動限制部420限制蓋400向Y方向的移動。移動限制部420自蓋本體410的Y方向的外端向上方延伸。如圖3C所示，移動限制部420位於較第1整流板311更靠Y方向的內側。移動限制部420與第1整流板311之間的間隙很小。

【0096】

載置部430自移動限制部420的上端向Y方向外側水平延伸。如圖3C所示，載置部430載置於第1整流板311的上端。載置部430較佳為具有延伸至較第1整流板311更靠外側的延長部。藉由延長部自第1整流板311露出至外側，當使用者取下

蓋400時，可用手勾住延長部，因此容易取下蓋400。

【0097】

[1-11.效果]

在不具備導引構件100及鍋架300的以往的加熱烹飪器中，使排氣裝置工作後，大部分熱風由排氣裝置引向外側且斜上方。並且，大部分熱風不朝向鍋200的底壁210，而向鍋200與排水盤50的第1側壁52之間流動。因此，在以往的加熱烹飪器中，可能無法充分加熱鍋200的底壁210。進而，由於鍋200與第1側壁52之間的間隙較寬，因此在鍋200的側壁220附近流動的熱風量變少，可能無法充分加熱鍋200的側壁220。

【0098】

與此相對，在本發明的加熱烹飪器1000中，如圖8所示，導引構件100的肩部113與排水盤50的第1延出部54接觸，因此大部分熱風不會逸出至2個第1導引部111的外側，而是流入由2個第1導引部111及2個第2導引部121包圍的空間內。流入至該空間內的熱風由於向鍋200的底壁210流動，因此可由熱風有效地加熱鍋200的底壁210。

【0099】

熱風向鍋200的底壁210流動後，在鍋200的側壁220與第1整流板311及第2整流板321之間的間隙流動。第1整流板311配置於較排水盤50的第1側壁52更靠內側，且與鍋200的側壁220對向。而且，第2整流板321配置於較排水盤50的第2側壁53更靠內側，且與鍋200的側壁220對向。如此，藉由將第1整流板311及第2整流板321配置於鍋200的側壁220的外側，可縮小熱風通過的間隙。結果熱風在鍋200的側壁220附近上升，因此可有效地加熱鍋200的側壁220。

【0100】

如上所述，在本發明的加熱烹飪器1000中，熱風將鍋200的底壁210充分加熱

後，通過鍋200的側壁220附近而排出，因此可將熱風的熱能毫無浪費地供給至鍋200，可有效地將鍋200進行加熱。

【0101】

如圖3A所示，藉由導引構件100的第1導引部111延伸至較熱板80的上端更靠下方，可將由熱板80加熱的熱風有效地向鍋200的底壁210引導。

【0102】

如圖3B所示，藉由導引構件100的第2導引部121延伸至較熱板80的上端更靠下方，可將由熱板80加熱的熱風有效地向鍋200的底壁210引導。

【0103】

如圖5B所示，藉由導引構件100具備向Y方向內側及斜下方延伸的第1導入部112，將導引構件100自排水盤50的上方放在排水盤50內時，可防止第1導入部112被排水盤50卡住。藉此，可將導引構件100順利地配置於排水盤50內。

【0104】

藉由導引構件100具備向Y方向內側及斜下方延伸的第1導入部112，可補強導引構件100。結果可防止由熱引起的導引構件100的變形。

【0105】

如圖5C所示，藉由導引構件100具備向X方向內側及斜下方延伸的第2導入部123，將導引構件100自排水盤50的上方放在排水盤50內時，可防止第2導入部123被排水盤50卡住。藉此，可將導引構件100順利地配置於排水盤50內。

【0106】

藉由導引構件100具備向X方向內側及斜下方延伸的第2導入部123，可補強導引構件100。結果可防止由熱引起的導引構件100的變形。

【0107】

藉由第2導入部123向X方向內側及斜下方延伸，且為具有光澤的金屬材料製

造，尤其是具有光澤的不銹鋼製造，瓦斯燃燒器60的火焰映照在第2導入部123的表面。藉此，在加熱烹飪器1000的運行過程中，使用者可確認瓦斯燃燒器60是否為點燃狀態。

【0108】

如圖3C及圖5B所示，藉由導引構件100具備第1移動限制部114，可限制導引構件100向Y方向的移動。即，即便導引構件100欲向Y方向移動，由於第1移動限制部114與第2延出部55的縱面551接觸，因此導引構件100亦無法在Y方向上移動。

【0109】

如圖3C及圖5B所示，藉由導引構件100具備第2移動限制部116，可限制導引構件100向Y方向移動。即，即便導引構件100欲向Y方向移動，由於第2移動限制部116與排水盤50的第1側壁52接觸，因此導引構件100亦無法在Y方向上移動。

【0110】

如圖3C及圖6B所示，藉由鍋架300具備載置部312，可將鍋架300穩定地配置於導引構件100上。藉由載置部312自第1整流板311的整個下端延伸，可將鍋架300更穩定地配置於導引構件100上。

【0111】

鍋架300配置於離瓦斯燃燒器60及熱板80較遠的位置，因此不會附著煤煙等污垢。因此，在清潔鍋架300時，即便將鍋架300自導引構件100取下並放在搬運工具上，搬運工具亦不會變髒。

【0112】

如圖6C所示，藉由鍋架300具備腿部323，將鍋架300自排水盤50取下時，可穩定地載置於搬運工具上。藉由腿部323僅設於第2整流板321的下端的一部分而非第2整流板321的整個下端，可減小鍋架300與搬運工具的接觸面積，因此可抑

制從加熱的鍋架300向搬運工具的熱傳遞。

【0113】

如圖6A所示，藉由鍋架300具備把手330，使用者容易自排水盤50取下鍋架300。藉由把手330安裝於第2整流板321，把手330不會妨礙到食客。

【0114】

如圖3C及圖7B所示，藉由蓋400具備移動限制部420，可限制蓋400向Y方向的移動。即，即便蓋400欲向Y方向移動，由於移動限制部420與第1整流板311接觸，因此蓋400無法在Y方向上移動。

【0115】

＜2.第2實施方式＞

參照圖9至圖11B，對第2實施方式的加熱烹飪器2000進行說明。以下，以第2實施方式的加熱烹飪器2000與第1實施方式的加熱烹飪器1000的不同點為中心進行說明。關於第2實施方式的加熱烹飪器2000的構成要素中與第1實施方式的加熱烹飪器1000的構成要素相同的構成要素，標注相同的符號，並且省略該構成要素的詳細構造及功能的說明。

【0116】

第2實施方式的加熱烹飪器2000是對烤肉或烤雞肉串等食材進行烘烤而烹飪的燒烤裝置。

【0117】

加熱烹飪器2000具備外殼10、排氣管道20、過濾器30、控制裝置40、排水盤50、瓦斯燃燒器60、熱板座70、熱板80、頂蓋90、導引構件100及燒烤構件500（烹飪器具的一例）。

【0118】

加熱烹飪器2000與加熱烹飪器1000不同，不具備鍋架300及蓋400。

【0119】

而且，加熱烹飪器2000具備燒烤構件500代替鍋200作為烹飪器具。燒烤構件500是用於將食材放在其上烘烤的構件。燒烤構件500例如為金屬網或烤架。燒烤構件500較佳為具有複數個開口部。燒烤構件500並不限於平坦的形狀，例如亦可為中央比周邊凸起的拱型。如圖11A所示，燒烤構件500載置於導引構件100的2個器具配置部115上。

【0120】

導引構件100的肩部113與排水盤50的第1延出部54接觸，因此大部分熱風不會逸出至2個第1導引部111的外側，而流入由2個第1導引部111及2個第2導引部121包圍的空間內。流入至該空間內的熱風向燒烤構件500的下表面流動，因此可由熱風有效地對燒烤構件500進行加熱。

【0121】

導引構件100可用於火鍋用的加熱烹飪器1000及烤肉等燒烤烹飪用的加熱烹飪器2000的任一者。如此，導引構件100具有較高的通用性。

【0122】

＜3.第3實施方式＞

參照圖12，對第3實施方式的加熱烹飪器3000進行說明。以下，以第3實施方式的加熱烹飪器3000、與第1實施方式的加熱烹飪器1000及第2實施方式的加熱烹飪器2000的不同點為中心進行說明。關於第3實施方式的加熱烹飪器3000的構成要素中與第1實施方式的加熱烹飪器1000及第2實施方式的加熱烹飪器2000的構成要素相同的構成要素，標注相同的符號，並且省略該構成要素的詳細構造及功能的說明。

【0123】

第3實施方式的加熱烹飪器3000是可實施火鍋及烘烤食材的烹飪兩者的加

熱烹飪器。

【0124】

加熱烹飪器3000具備外殼10、排氣管道20、過濾器30、控制裝置40、排水盤50、瓦斯燃燒器60、熱板座70、熱板80、頂蓋90、2個導引構件100、鍋200、鍋架300、蓋400及燒烤構件500。

【0125】

在加熱烹飪器3000中，在排水盤50的X方向的左半邊或右半邊的其中一者，配置有導引構件100、鍋200、鍋架300及蓋400，在排水盤50的X方向的左半邊或右半邊的另一者配置有另一導引構件100及燒烤構件500。

【0126】

＜4.變形例＞

本發明並不限定於上述實施方式，可在不脫離本發明主旨的範圍內進行各種變更。以下對本發明的變形例進行說明。以下說明的變形例可單獨或在不脫離本發明主旨的範圍內適當組合而應用於上述實施方式。

【0127】

（4-1）加熱裝置亦可為電加熱器代替瓦斯燃燒器60。當加熱裝置為電加熱器時，控制裝置40調節流經電加熱器的電流的大小。而且，當加熱裝置為電加熱器時，熱板80及熱板座70不是必需的。

【0128】

（4-2）載置部312可設於第2整流板321，腿部323可設於第1整流板311。即，載置部312可自第2整流板321的下端向X方向外側延伸，腿部323可自第1整流板311的下端向Y方向外側延伸。當腿部323設於第1整流板311時，與腿部323設於第2整流板321的情形同樣地，腿部323較佳為僅自第1整流板311的下端的一部分延伸，而非自第1整流板311的整個下端延伸。而且，當載置部312設於第2整流板

321時，與載置部312設於第1整流板311的情形同樣地，載置部312較佳為自第2整流板321的整個下端延伸。

【0129】

（4-3）在加熱烹飪器3000中，可不在2個第2整流板321各自安裝把手330，而不在接近燒烤構件500的第2整流板321安裝把手330。於該情形時，由於鍋架300僅具有1個把手330，因此成為懸臂狀。僅1個把手330的把手本體333不具有傾斜部3332，可僅由垂直部3331構成，該垂直部3331可延伸至較頂蓋90及台板600的頂板更靠上方。

【0130】

（4-4）加熱烹飪器1000僅具有1個鍋200（參照圖1），但加熱烹飪器1000並不限定於此種實施方式，亦可構成為可將複數個鍋200（例如2個鍋200）沿著X方向並列配置。在可配置2個鍋200的加熱烹飪器1000中，2個鍋架300分別可不具備2個把手330，而僅具備1個把手330。僅1個把手330安裝於各鍋架300的2個第2整流板321中距相鄰的鍋架300較遠的第2整流板321。由於2個鍋架300分別僅具有1個把手330，因此成為懸臂狀。僅1個把手330的把手本體333不具有傾斜部3332，可僅由垂直部3331構成，該垂直部3331可延伸至較頂蓋90及台板600的頂板更靠上方。

【0131】

（4-5）加熱烹飪器2000僅具有1個燒烤構件500（參照圖9），但加熱烹飪器2000並不限定於此種實施方式，亦可構成為可將複數個燒烤構件500（例如2個燒烤構件500）沿著X方向並列配置。

【0132】

（4-6）把手330可與第1整流板311結合。

【0133】

（4-7）加熱烹飪器1000、3000可不具備蓋400。

（4-8）加熱烹飪器1000、2000、3000可不具備導引構件。

【0134】

＜5.發明的公開＞

本案也提供以下揭示的態樣的發明。

（項1）

一種導引構件，其係以配置於具有階差的加熱烹飪器用的方形排水盤的方式構成的方形導引構件，且具備：

2個第1本體部，其等互相分離，且各第1本體部具備載置於上述階差的肩部、及自上述肩部向下方延伸的第1導引部；以及

2個第2本體部，其等互相分離，且上述2個第2本體部與上述2個第1本體部結合，各第2本體部具備第2導引部。

【0135】

（項2）

如項1所記載的導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述肩部的外端向上方延伸的第1移動限制部。

【0136】

（項3）

如項2所記載的導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述第1移動限制部的上端向外側延伸的器具配置部。

【0137】

（項4）

如項3所記載的導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述器具配置部的外端向上方延伸的第2移動限制部。

【0138】

（項5）

如項1至4中任一項所記載的導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述第1導引部的下端向內側且斜下方延伸的第1導入部。

【0139】

（項6）

如項1至5中任一項所記載的導引構件，其中

上述各第2本體部進而具備自上述第2導引部的下端向內側且斜下方延伸的第2導入部。

【0140】

（項7）

如項6所記載的導引構件，其中

上述第2導入部為具有光澤的金屬材料製造。

【0141】

（項8）

如項1至7中任一項所記載的導引構件，其中

上述各第2本體部進而具備在上述第2導引部的兩端相對於上述第2導引部彎折的導引結合部，

上述導引結合部與上述第1導引部結合。

【0142】

（項9）

如項8所記載的導引構件，其中

上述導引結合部藉由鉚釘與上述第1導引部結合。

【0143】

（項10）

如項1至9中任一項所記載的導引構件，其中

上述方形排水盤以在其內部配置有熱板的方式構成，

上述第1導引部及上述第2導引部延伸至較上述熱板的上端更靠下方。

【0144】

（項11）

一種鍋架，其係以配置於如項1至10中任一項所記載的導引構件上的方式構成的鍋架，且具備：

2個第1框部，其等互相分離，且各第1框部具備第1整流板；以及

2個第2框部，其等互相分離，且上述2個第2框部與上述2個第1框部結合，各第2框部具備第2整流板，以在上述第2整流板上配置有鍋的一部分的方式構成。

【0145】

（項12）

如項11所記載的鍋架，其中

上述各第1框部進而具備設於上述第1整流板的下方部分的載置部，或

上述各第2框部進而具備設於上述第2整流板的下方部分的載置部。

【0146】

（項13）

如項11或12所記載的鍋架，其中

上述各第1框部進而具備設於上述第1整流板的下方部分的腿部，或

上述各第2框部進而具備設於上述第2整流板的下方部分的腿部。

【0147】

（項14）

如項11至13中任一項所記載的鍋架，其進而具備：

把手，與上述2個第1整流板或上述2個第2整流板結合。

【0148】

（項15）

如項11至14中任一項所記載的鍋架，其中

上述各第2框部進而具備在上述第2整流板的兩端相對於上述第2整流板彎折的框結合部，

上述框結合部與上述第1整流板結合。

【0149】

（項16）

如項15所記載的鍋架，其中

上述框結合部藉由鉚釘與上述第1整流板結合。

【0150】

（項17）

如項11至16中任一項所記載的鍋架，其中

上述2個第1整流板延伸至較上述2個第2整流板的上端更靠上方。

【0151】

（項18）

一種蓋，其以配置於如項11至17中任一項所記載的鍋架的方式構成，且以配置於上述鍋的上方的方式構成，且具備：

蓋本體，具有開口部；以及

移動限制部，設於上述蓋本體的兩端。

【0152】

（項19）

一種加熱烹飪器，其具備如項1至10中任一項所記載的導引構件。

【0153】

（項20）

一種加熱烹飪器，其具備：

如項1至10中任一項所記載的導引構件；以及

如項11至17中任一項所記載的鍋架。

【0154】

（項21）

一種加熱烹飪器，其具備：

如項1至10中任一項所記載的導引構件；

如項11至17中任一項所記載的鍋架；以及

如項18所記載的蓋。

【0155】

（項22）

如項19所記載的加熱烹飪器，其進而具備：

燒烤構件，配置於上述導引構件上。

【0156】

（項23）

如項22所記載的加熱烹飪器，其中

上述燒烤構件為金屬網或烤架。

【0157】

（項24）

如項20或21所記載的加熱烹飪器，其進而具備：

鍋，配置於上述鍋架上。

【0158】

（項25）

如項1至24中任一項所記載的加熱烹飪器，其進而具備：

外殼，具備底壁及側壁；以及

排氣管道，與上述底壁結合。

【0159】

（項26）

一種加熱烹飪器，其具備：

外殼，具備底壁及側壁；以及

排氣管道，與上述底壁結合。

【0160】

（項27）

如項26所記載的加熱烹飪器，其

進而具備如項1至10中任一項所記載的導引構件。

【0161】

（項28）

如項26或27所記載的加熱烹飪器，其

進而具備如項11至17中任一項所記載的鍋架。

【0162】

（項29）

如項28所記載的加熱烹飪器，其

進而具備如項18所記載的蓋。

【0163】

（項30）

如項25至29中任一項所記載的加熱烹飪器，其進而具備：

過濾器，配置於上述外殼內。

【0164】

（項31）

如項19至30中任一項所記載的加熱烹飪器，其

進而具備方形的排水盤。

【0165】

（項32）

如項19至31中任一項所記載的加熱烹飪器，其

進而具備加熱裝置。

【0166】

（項33）

如項32所記載的加熱烹飪器，其中

加熱裝置為瓦斯燃燒器或電加熱器。

【0167】

（項34）

如項32或33所記載的加熱烹飪器，其進而具備：

控制裝置，控制上述加熱裝置。

【0168】

（項35）

如項19至34中任一項所記載的加熱烹飪器，其

進而具備熱板。

【0169】

（項36）

如項35所記載的加熱烹飪器，其

進而具備用於支持上述熱板的熱板座。

【0170】

（項37）

如項19至36中任一項所記載的加熱烹飪器，其

進而具備頂蓋。

【符號說明】

【0171】

1000:加熱烹飪器

2000:加熱烹飪器

3000:加熱烹飪器

10:外殼

11:底壁

12:第1側壁

13:第2側壁

14:第1定位部

15:第2定位部

20:排氣管道

30:過濾器

40:控制裝置

50:排水盤

51:底壁

52:第1側壁

53:第2側壁

531:開口部

532:開口部

54:第1延出部

541:上表面

55:第2延出部

551:縱面

56:階差

57:支持部

60:瓦斯燃燒器

61:燃燒器本體

62:安裝部

70:熱板座

80:熱板

90:頂蓋

91:第1上壁

911:水平部

9111:貫通孔

912:傾斜部

92:第1側壁

93:第2側壁

931:貫通孔

94:第2上壁

95:第3側壁

100:導引構件

110:第1本體部

111:第1導引部

112:第1導入部

113:肩部

114:第1移動限制部

115:器具配置部

116:第2移動限制部

120:第2本體部

121:第2導引部

122:導引結合部

123:第2導入部

200:鍋

210:底壁

220:側壁

230:凸緣部

300:鍋架

310:第1框部

311:第1整流板

312:載置部

320:第2框部

321:第2整流板

322:框結合部

323:腿部

330:把手

331:把手結合部

332:鍋載置部

333:把手本體

3331:垂直部

3332:傾斜部

400:蓋

410:蓋本體

420:移動限制部

430:載置部

500:燒烤構件

600:台板

【發明申請專利範圍】

【請求項1】

一種鍋架，其具備：

2個第1框部，其等互相分離，且各第1框部具備第1整流板；以及

2個第2框部，其等互相分離，且上述2個第2框部與上述2個第1框部結合，各第2框部具備第2整流板，以在上述第2整流板上配置有鍋的一部分的方式構成。

【請求項2】

如請求項1之鍋架，其中

上述各第1框部進而具備設於上述第1整流板的下方部分的載置部，或

上述各第2框部進而具備設於上述第2整流板的下方部分的載置部。

【請求項3】

如請求項1之鍋架，其中

上述各第1框部進而具備設於上述第1整流板的下方部分的腿部，或

上述各第2框部進而具備設於上述第2整流板的下方部分的腿部。

【請求項4】

如請求項1之鍋架，其進而具備：

把手，與上述2個第1整流板或上述2個第2整流板結合。

【請求項5】

如請求項1之鍋架，其中

上述2個第1整流板延伸至較上述2個第2整流板的上端更靠上方。

【請求項6】

一種蓋，其以配置於如請求項1之鍋架的方式構成，且以配置於上述鍋的上方的方式構成，且具備：

蓋本體，具有開口部；以及

移動限制部，設於上述蓋本體的兩端。

【請求項7】

一種加熱烹飪器，具備如請求項1之鍋架。

【請求項8】

一種導引構件，配置於如請求項1之鍋架下，

且在以載置於具有階差的加熱烹飪器用的方形排水盤上的方式構成的方形導引構件中，具備：

2個第1本體部，其等互相分離，且各第1本體部具備載置於上述階差的肩部、及自上述肩部向下方延伸的第1導引部；以及

2個第2本體部，其等互相分離，且上述2個第2本體部與上述2個第1本體部結合，各第2本體部具備第2導引部。

【請求項9】

如請求項8之導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述肩部的外端向上方延伸的第1移動限制部。

【請求項10】

如請求項9之導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述第1移動限制部的上端向外側延伸的器具配置部。

【請求項11】

如請求項10之導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述器具配置部的外端向上方延伸的第2移動限制部。

【請求項12】

如請求項8的導引構件，其中

上述各第1本體部進而具備自上述第1導引部的下端向內側且斜下方延伸的第1導入部。

【請求項13】

如請求項8之導引構件，其中

上述各第2本體部進而具備自上述第2導引部的下端向內側且斜下方延伸的第2導入部。

【請求項14】

如請求項13之導引構件，其中

上述第2導入部為具有光澤的金屬材料製造。

【請求項15】

如請求項8之導引構件，其中

上述方形排水盤以在其內部配置有熱板的方式構成，

上述第1導引部及上述第2導引部延伸至較上述熱板的上端更靠下方。

【請求項16】

一種加熱烹飪器，其具備：

如請求項1之鍋架；以及

如請求項8之導引構件。

【請求項17】

一種加熱烹飪器，其具備：

如請求項1之鍋架；

如請求項6之蓋；以及

如請求項8之導引構件。

【發明圖式】

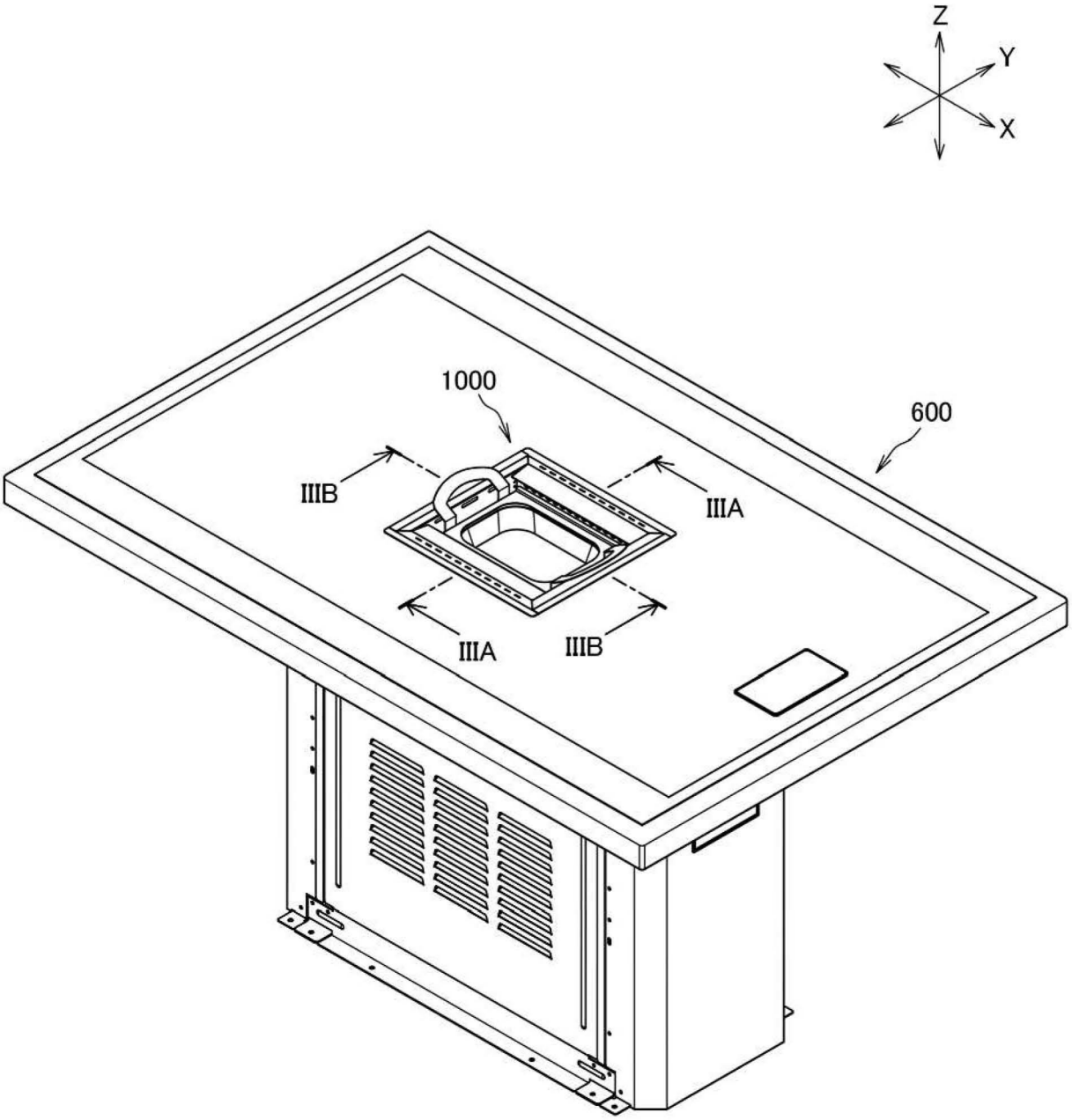


圖1

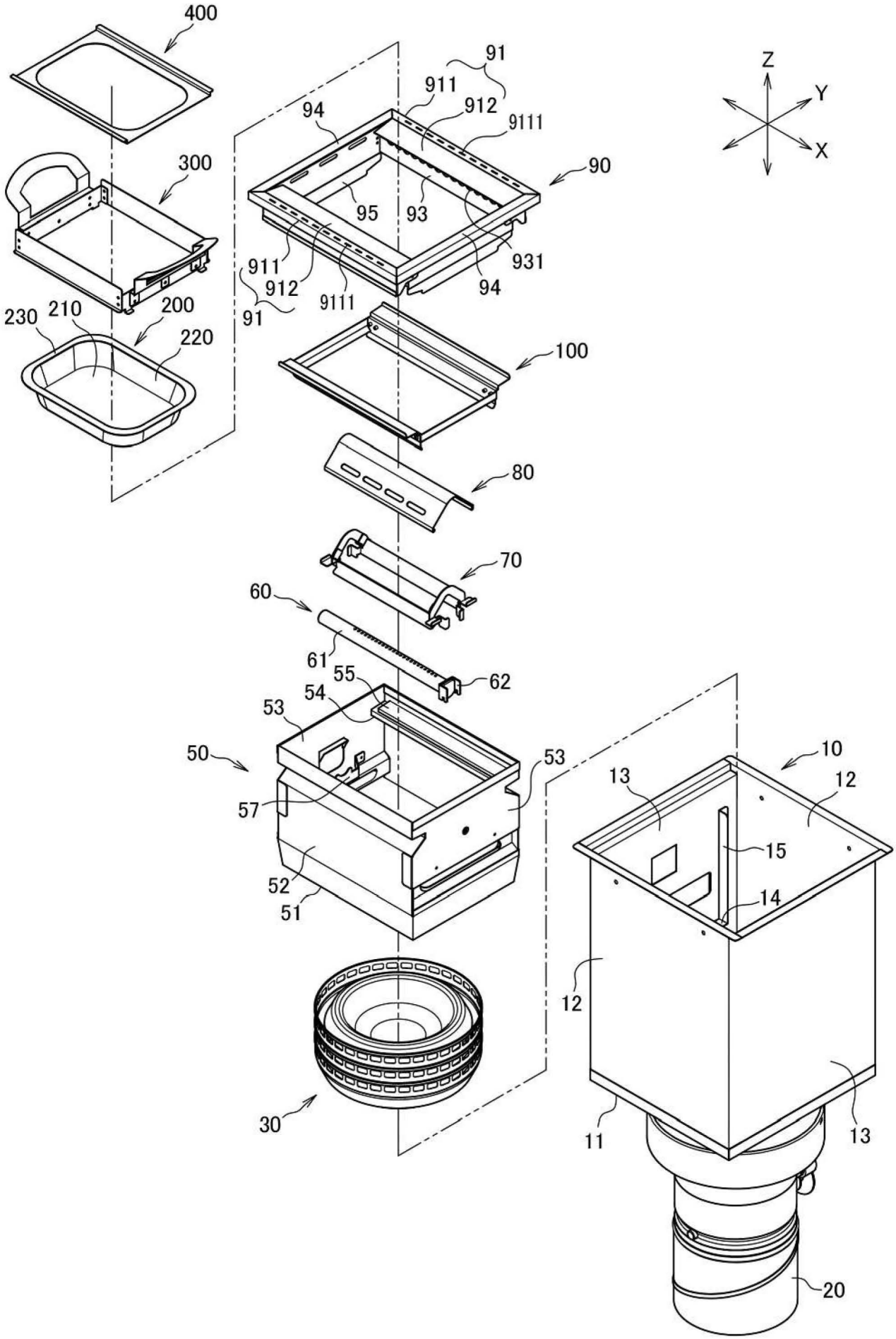

400
91
911
912
9111
94
90
300
95
93
931
911
912
9111
91
230
210
200
220
100
80
70
60
61
55
62
54
53
50
53
57
52
51
10
13
12
15
14
12
30
11
13
20
Z
Y
X

圖2

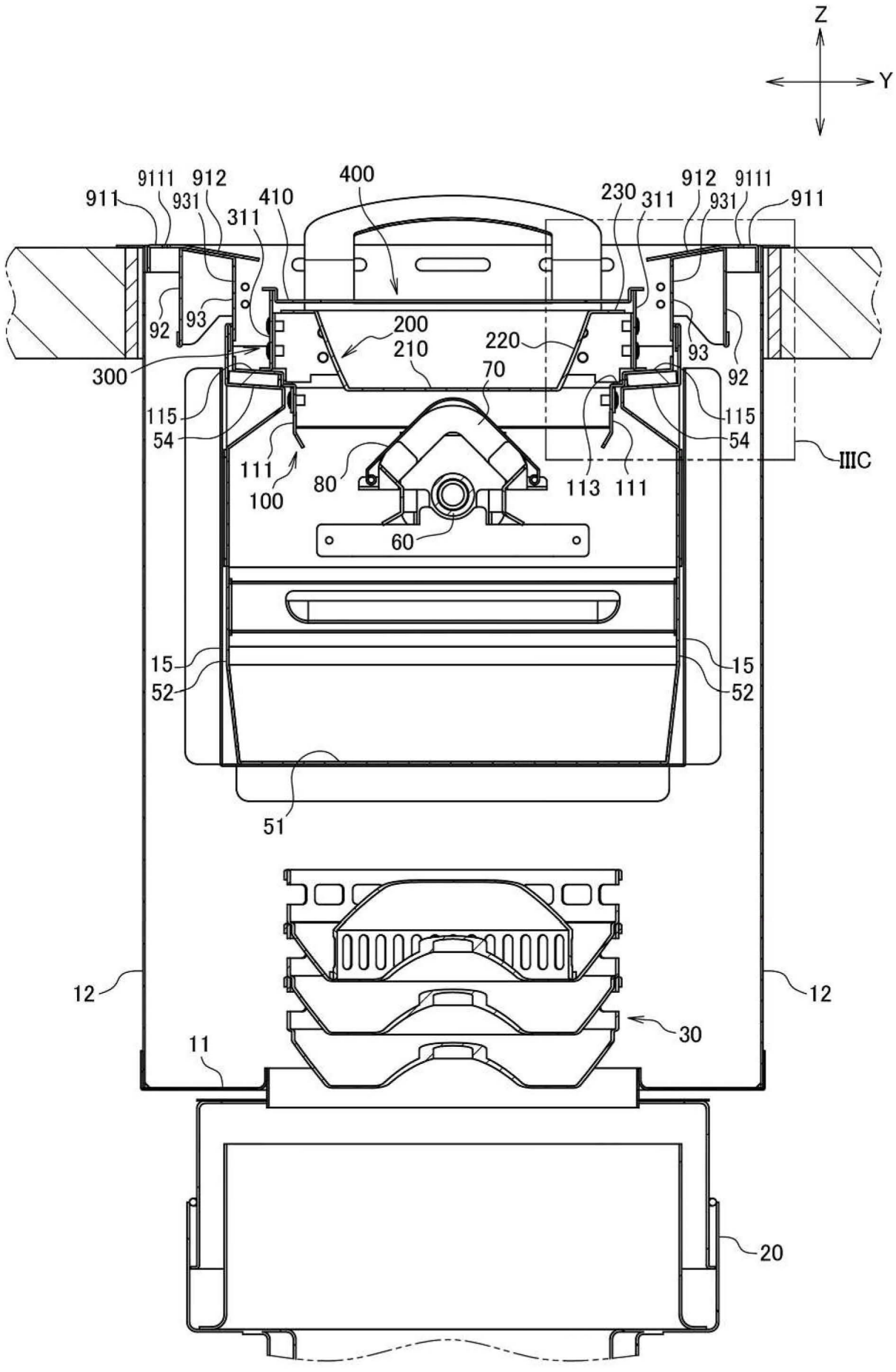

Z
Y
911
9111
912
931
410
311
400
230
220
200
210
70
92
93
300
115
54
111
100
80
60
113
IIIC
15
52
51
12
11
30
20

圖3A

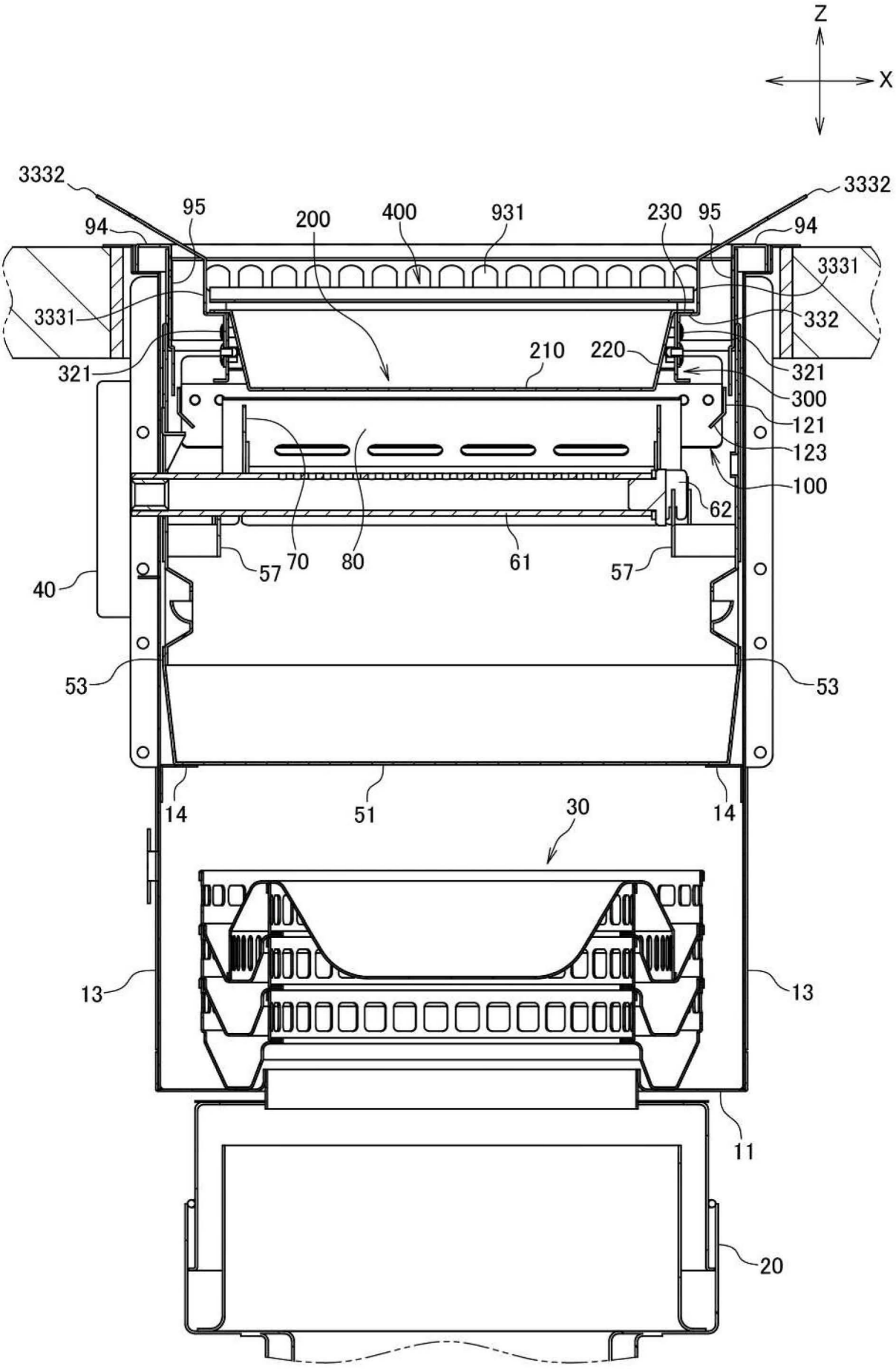

Z
X
3332
95
94
200
400
931
230
95
3332
94
3331
3331
332
210
220
321
321
300
121
123
100
62
70
80
61
57
57
40
53
53
14
51
14
30
13
13
11
20

圖3B

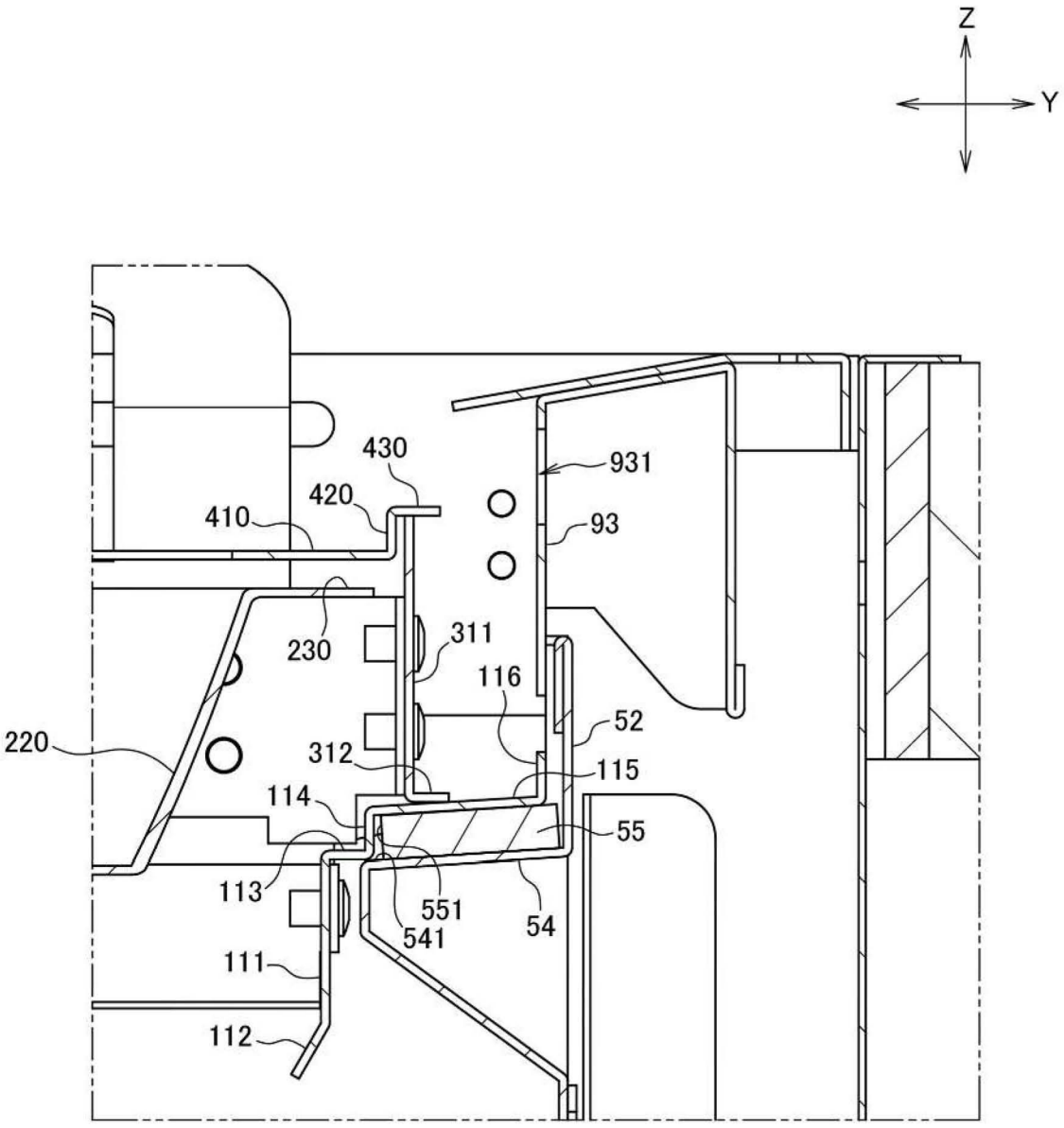

Z
Y
430
420
410
931
93
230
311
116
52
220
312
115
114
55
113
551
541
54
111
112

圖3C

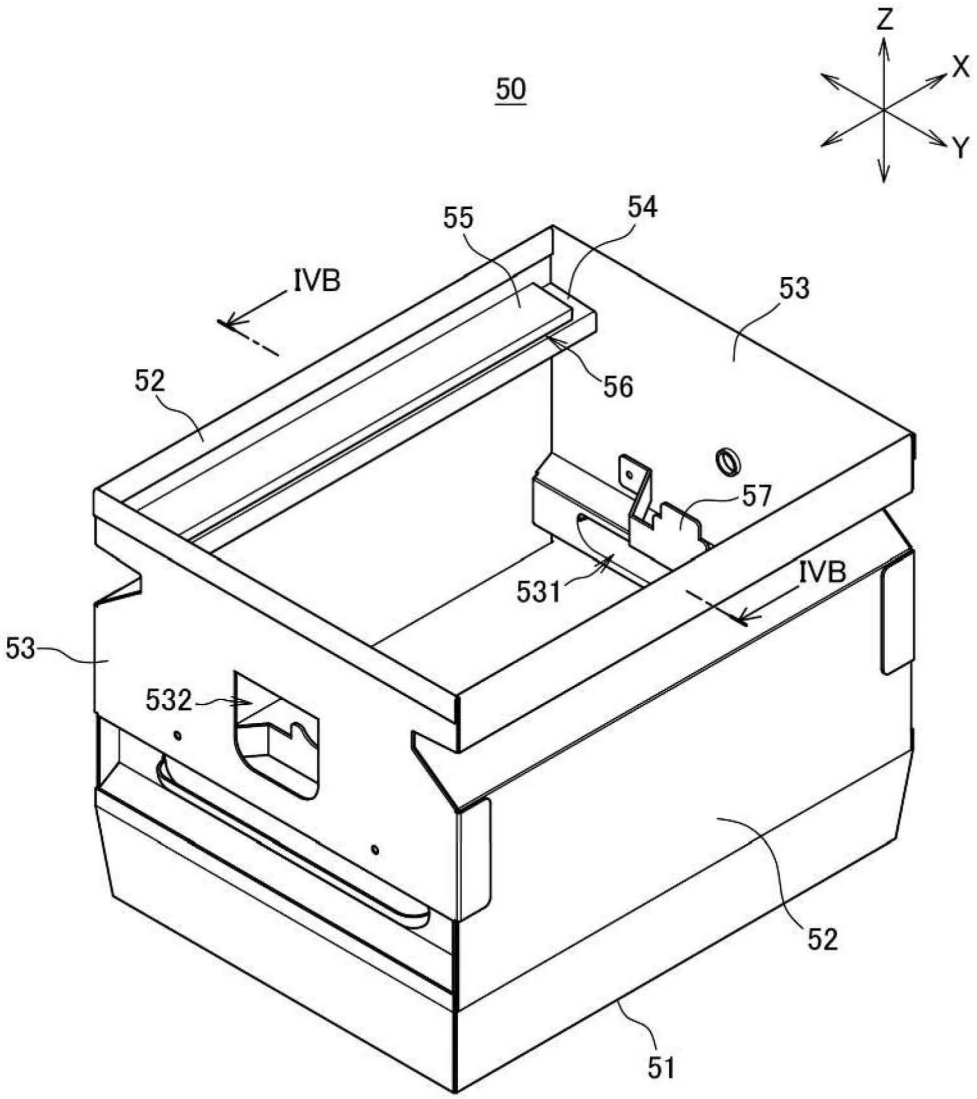


圖4A

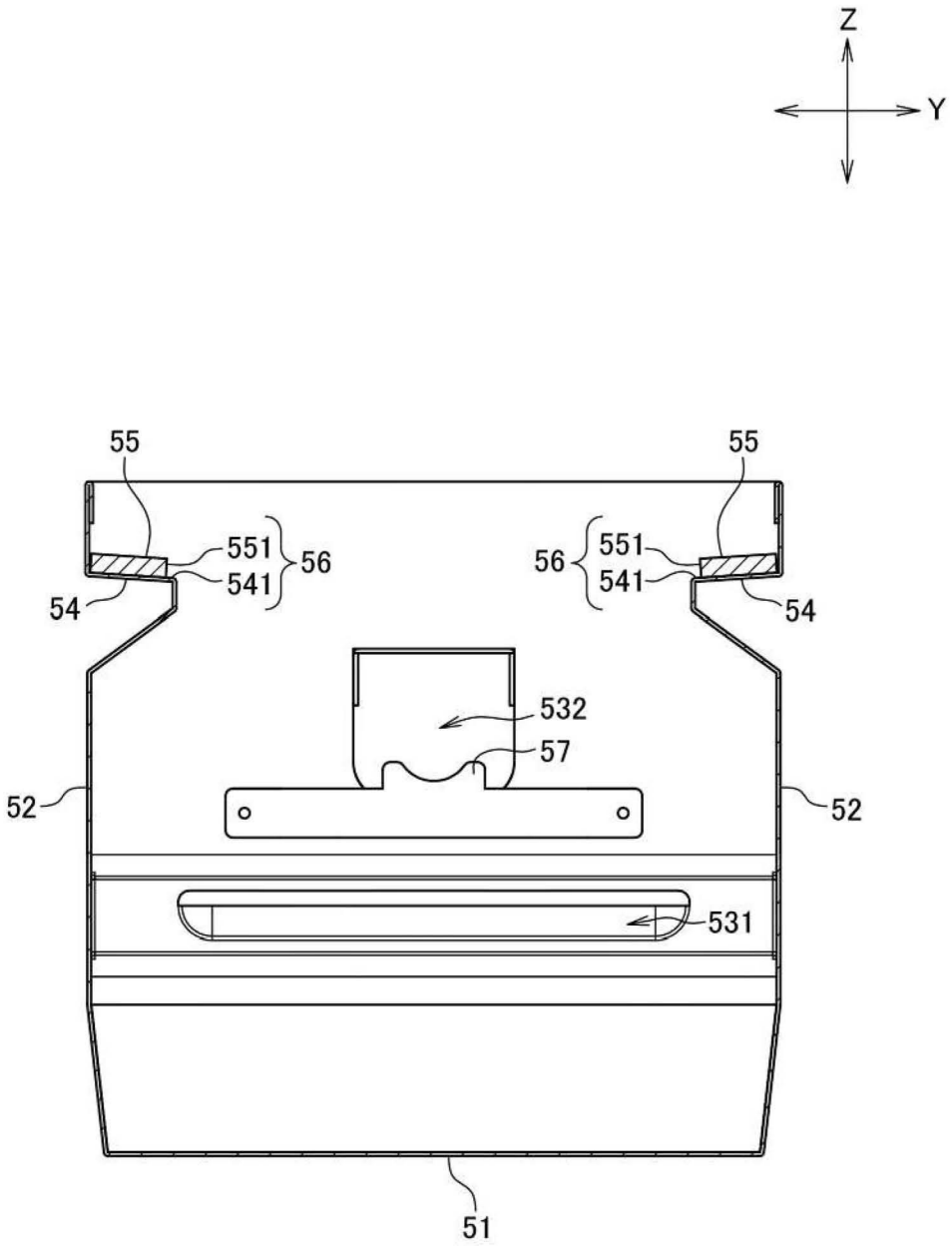


圖4B

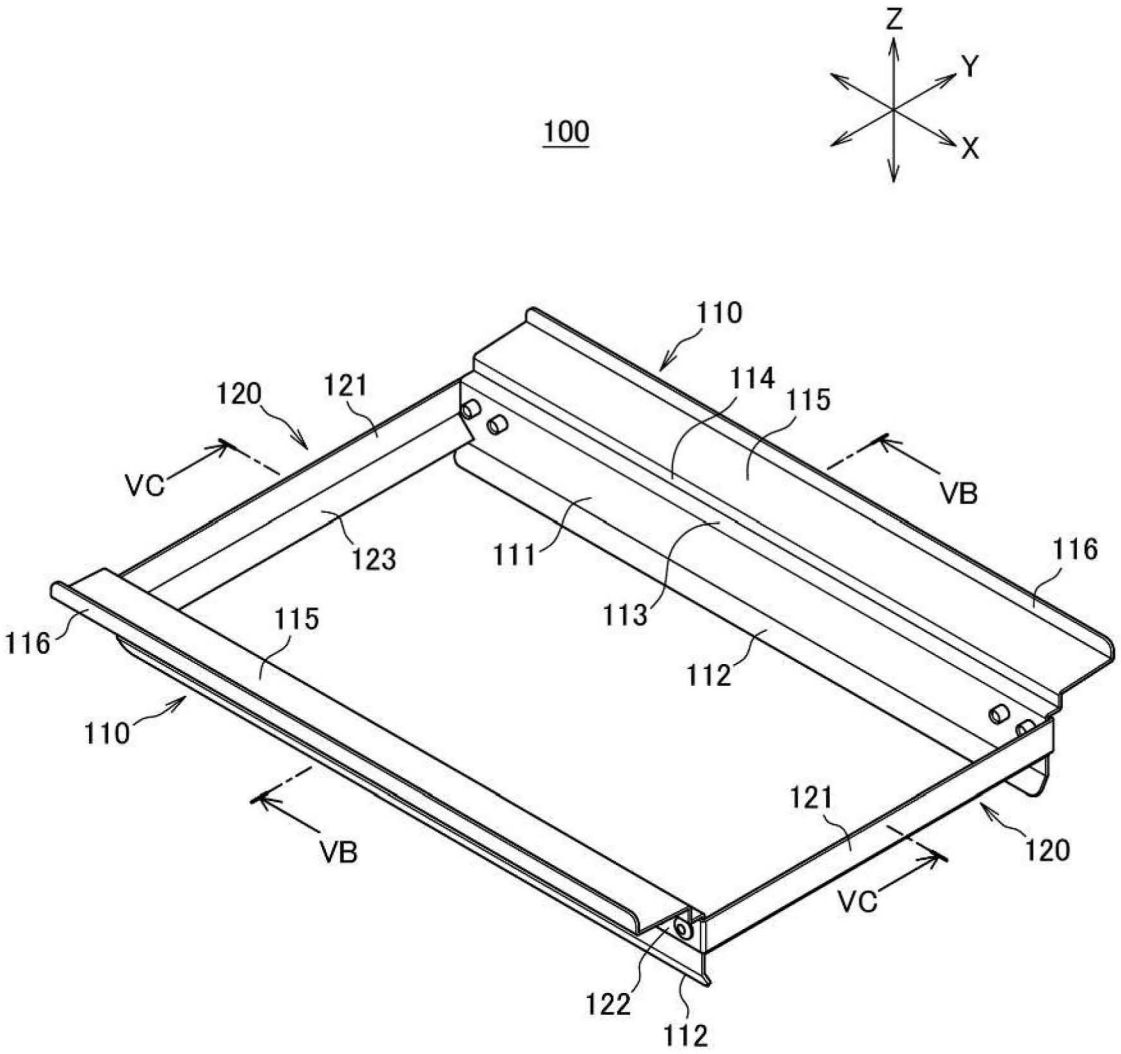

Z
Y
X
100
110
120
121
114
115
VC
VB
123
111
116
113
115
116
112
110
VB
121
120
VC
122
112

圖5A

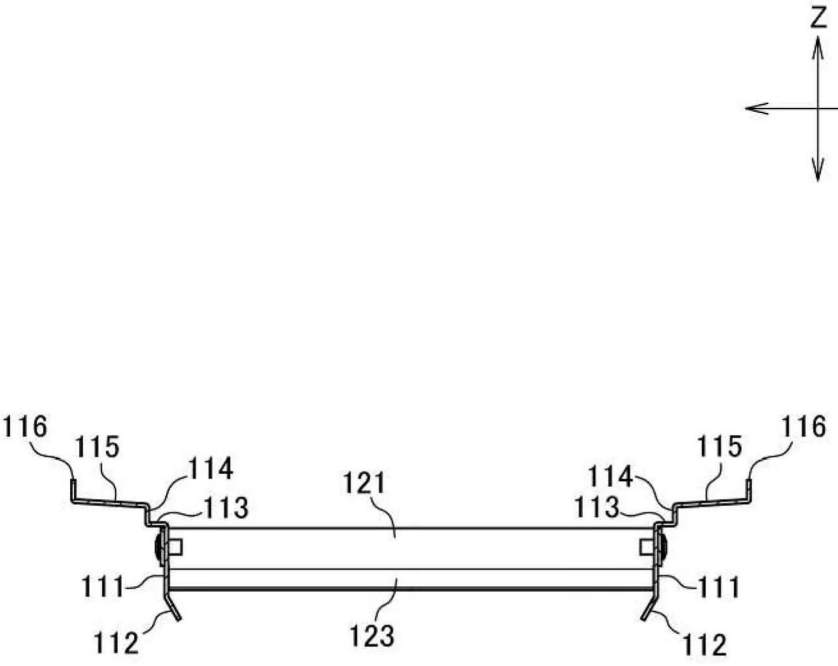

Z
Y
116
115
114
113
121
114
113
115
116
111
111
112
123
112

圖5B

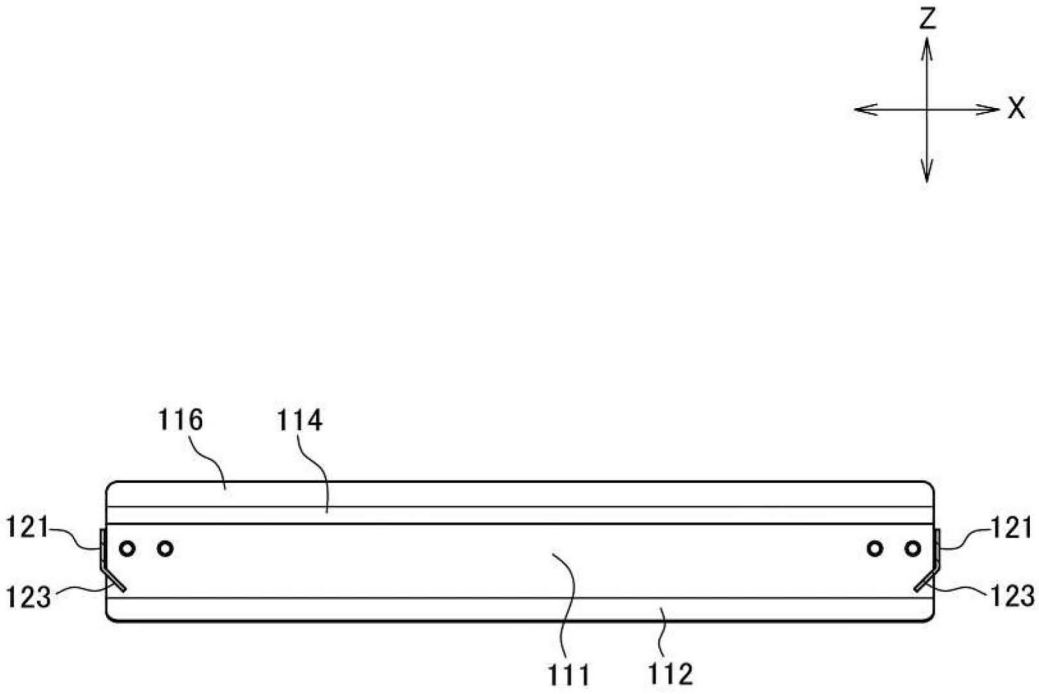


圖5C

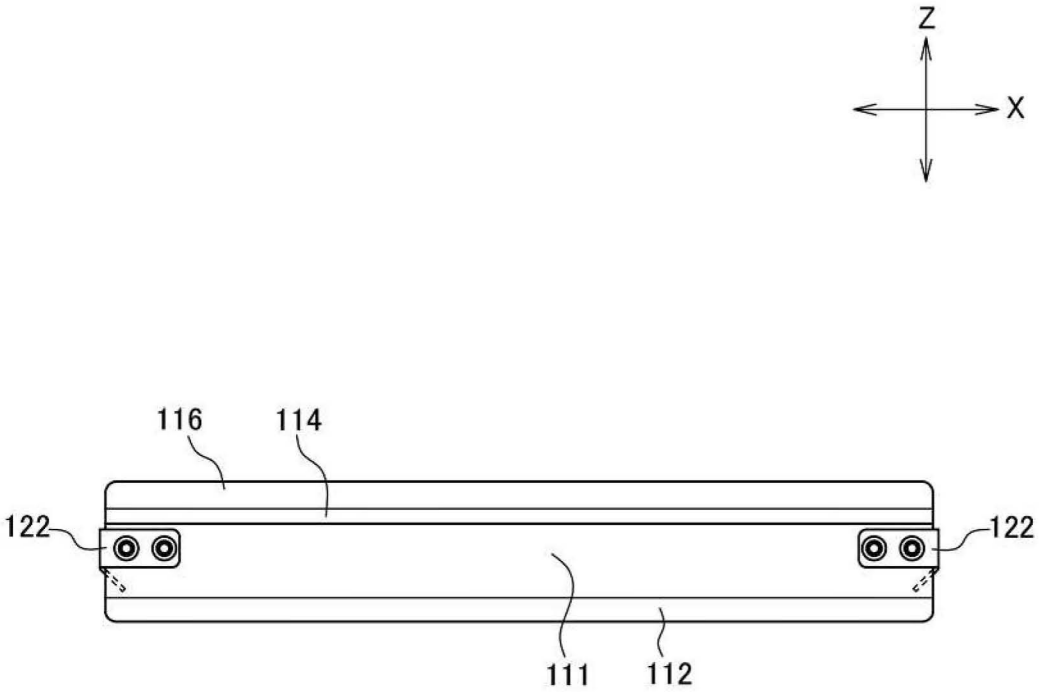


圖5D

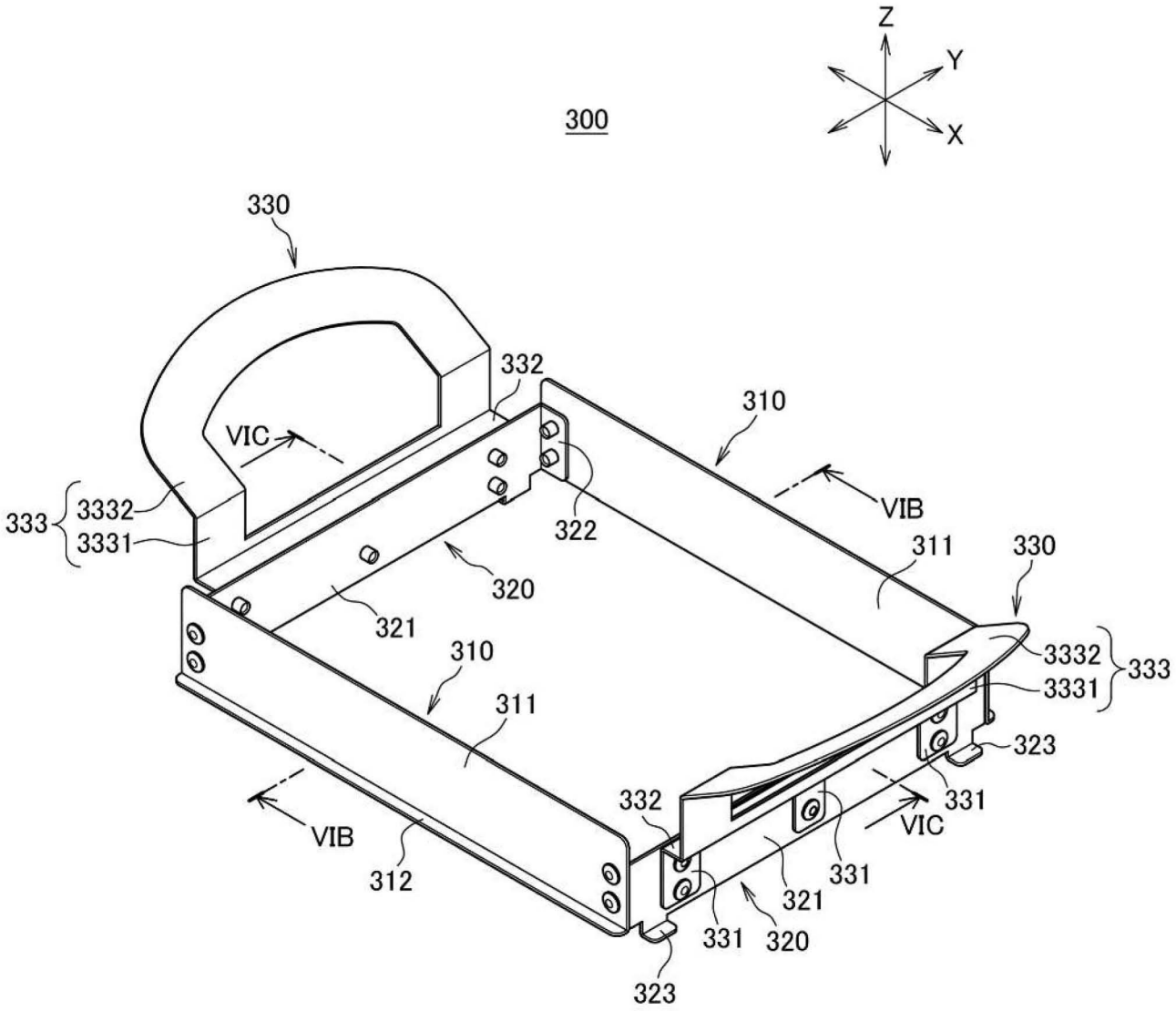
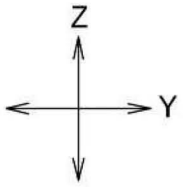

Z
Y
X
300
330
332
310
VIC
VIB
333
3332
3331
322
311
330
320
321
310
311
3332
3331
333
323
332
331
VIB
VIC
312
331
321
331
320
323

圖6A


Z
Y

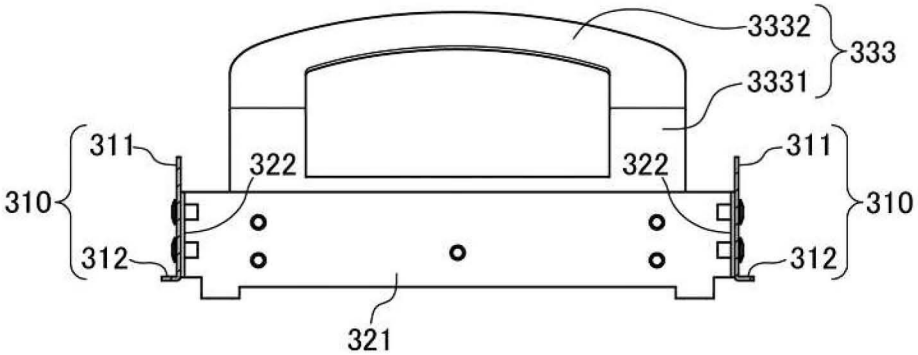

3332
333
3331
311
322
322
311
310
310
312
312
321

圖6B

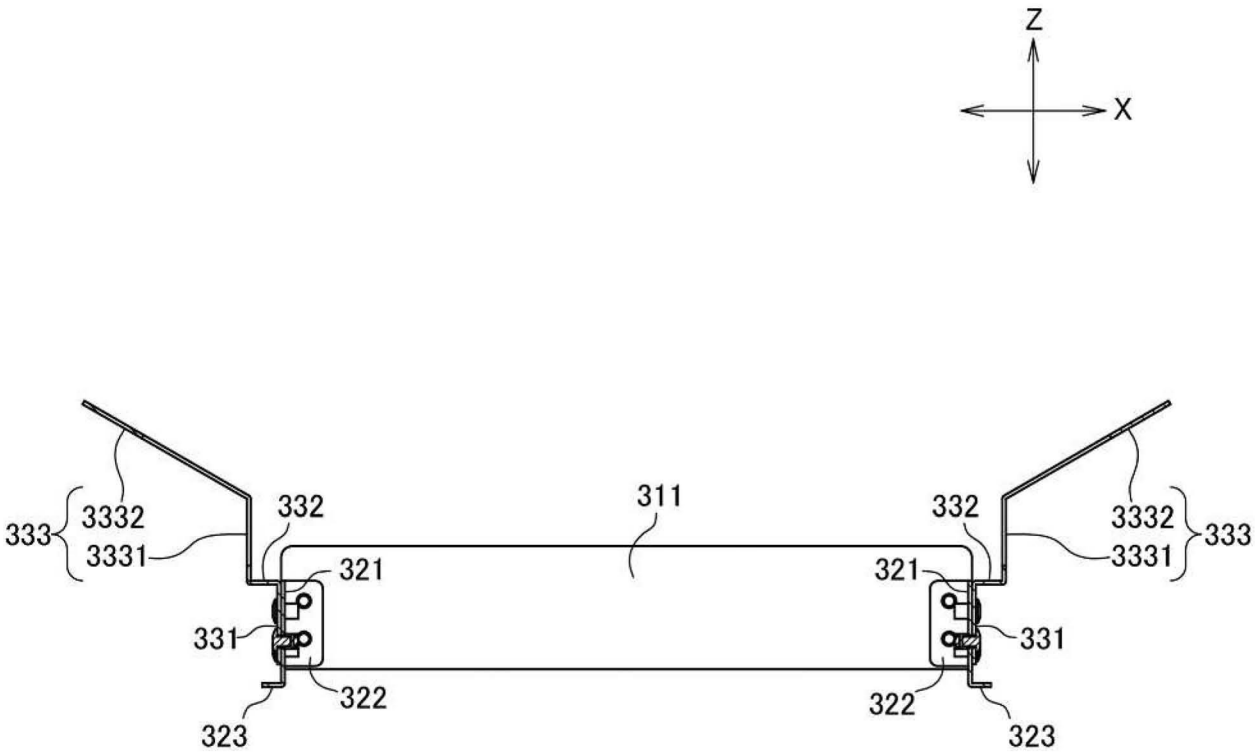

Z
X
333
3332
3331
332
321
311
331
322
323
332
321
3332
3331
333
331
322
323

圖6C

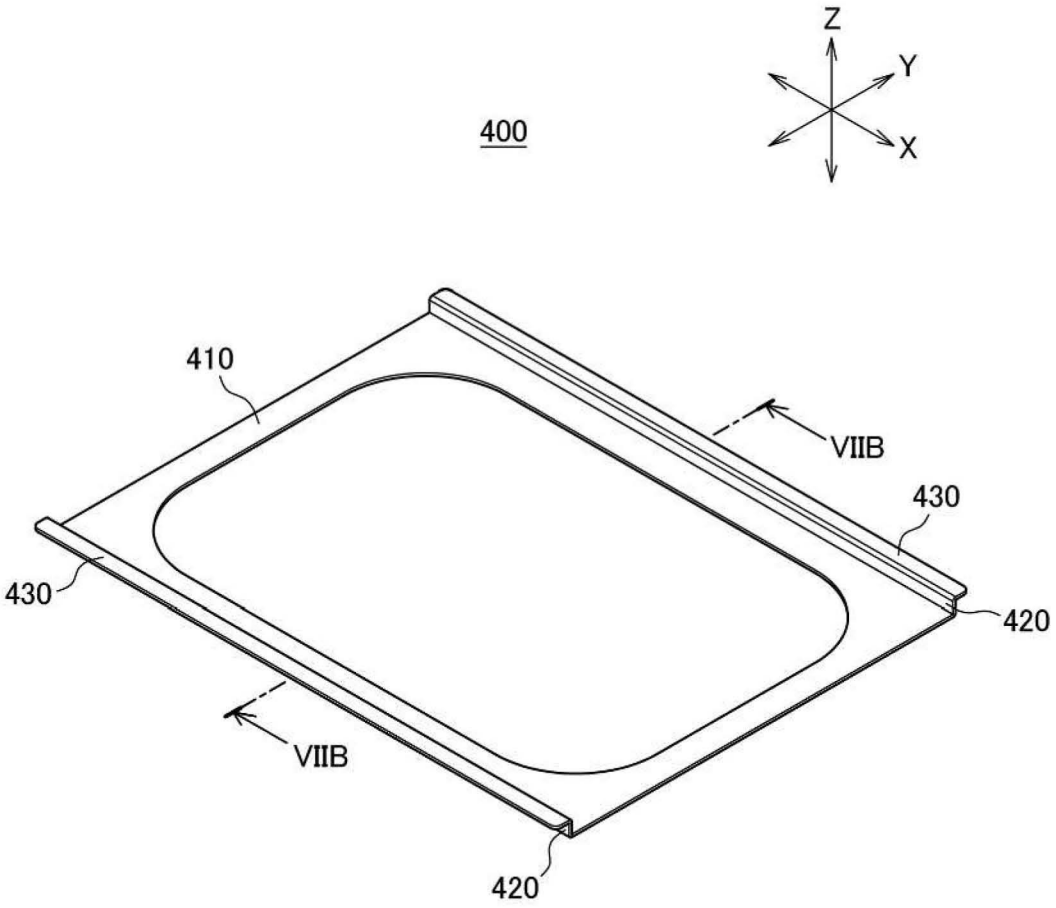

Z
Y
X
400
410
VIIB
430
420
430
VIIB
420

圖7A

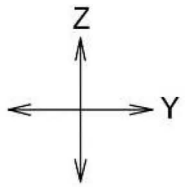




圖7B

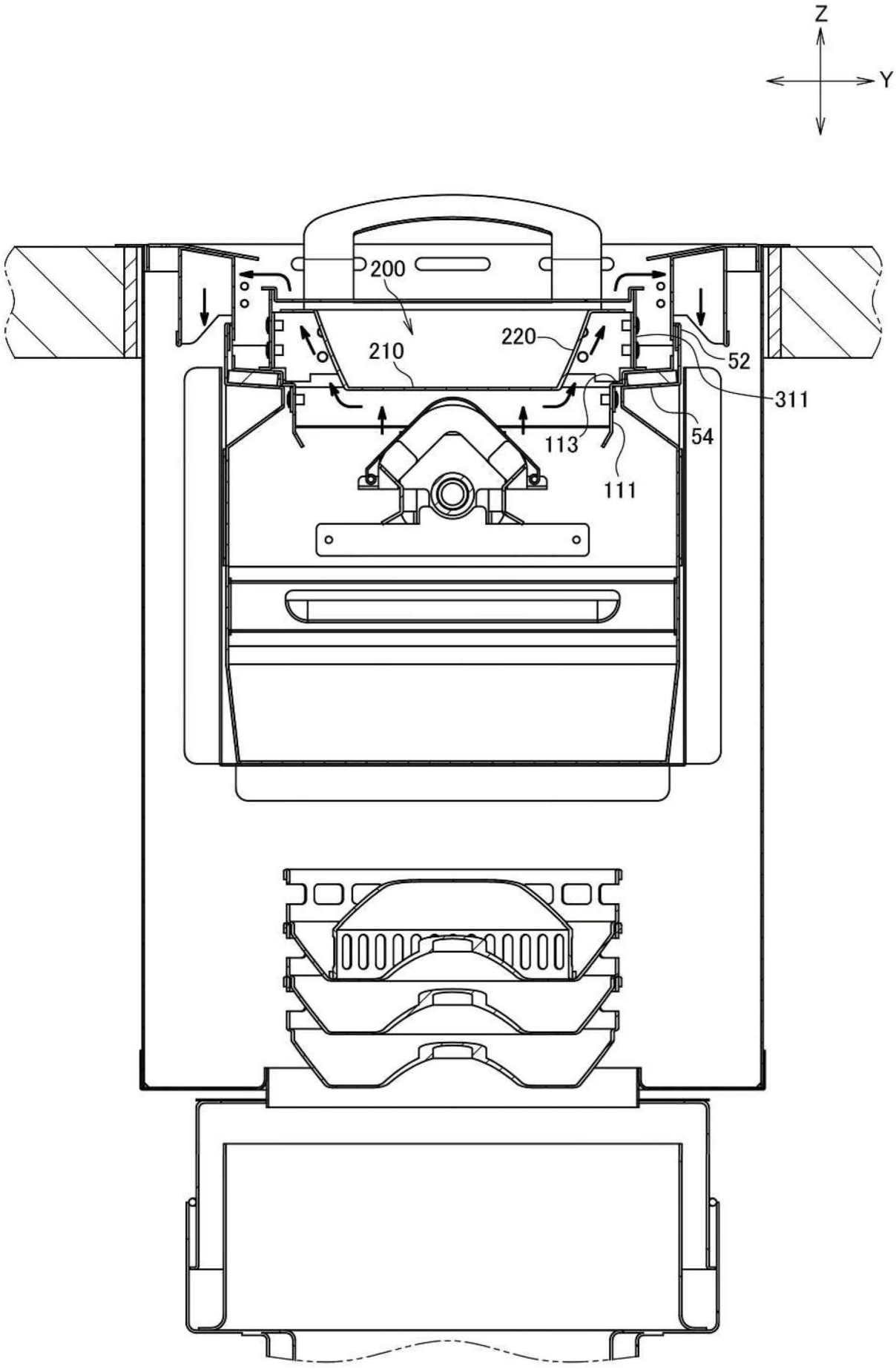


圖8

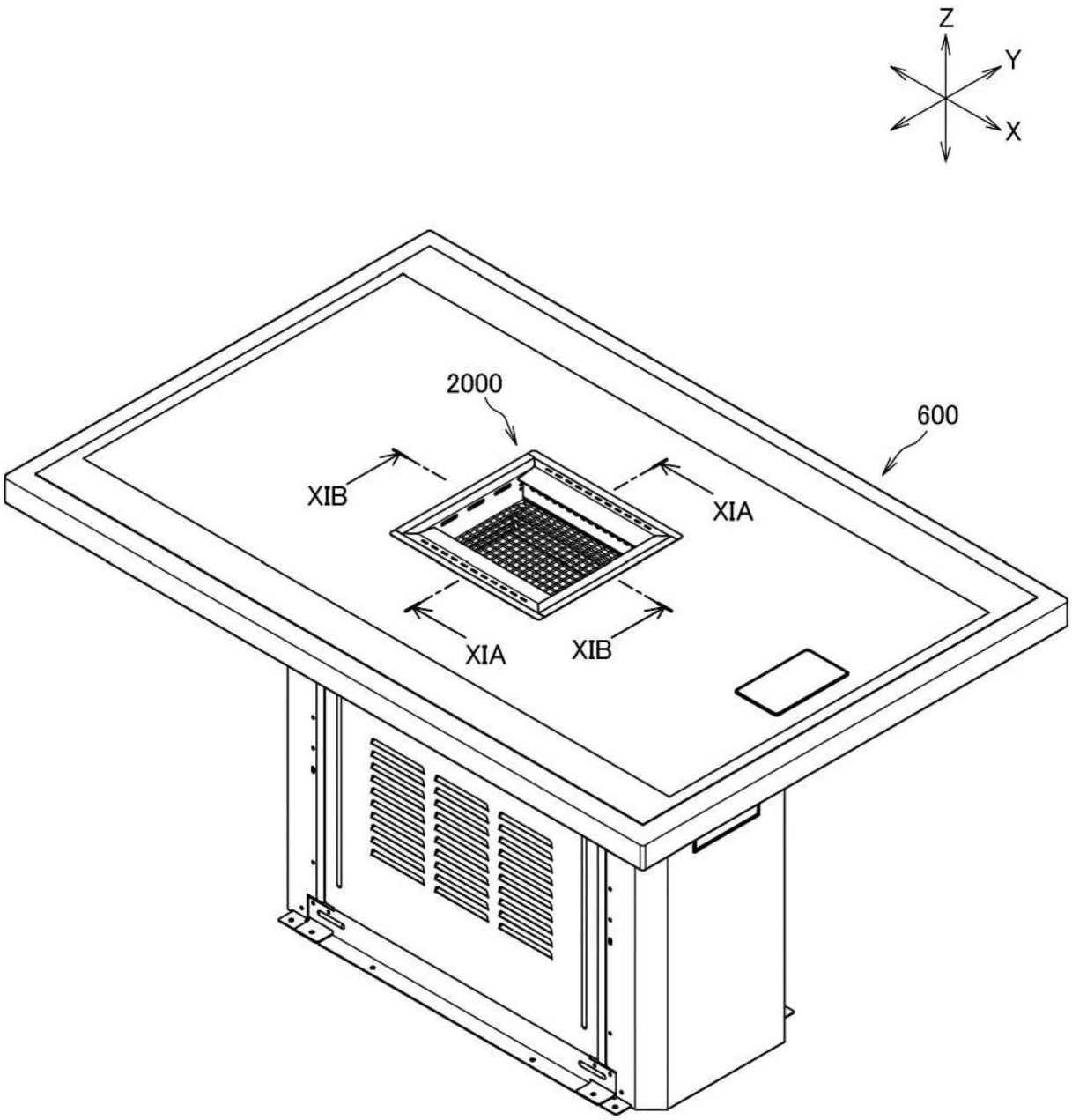


圖9

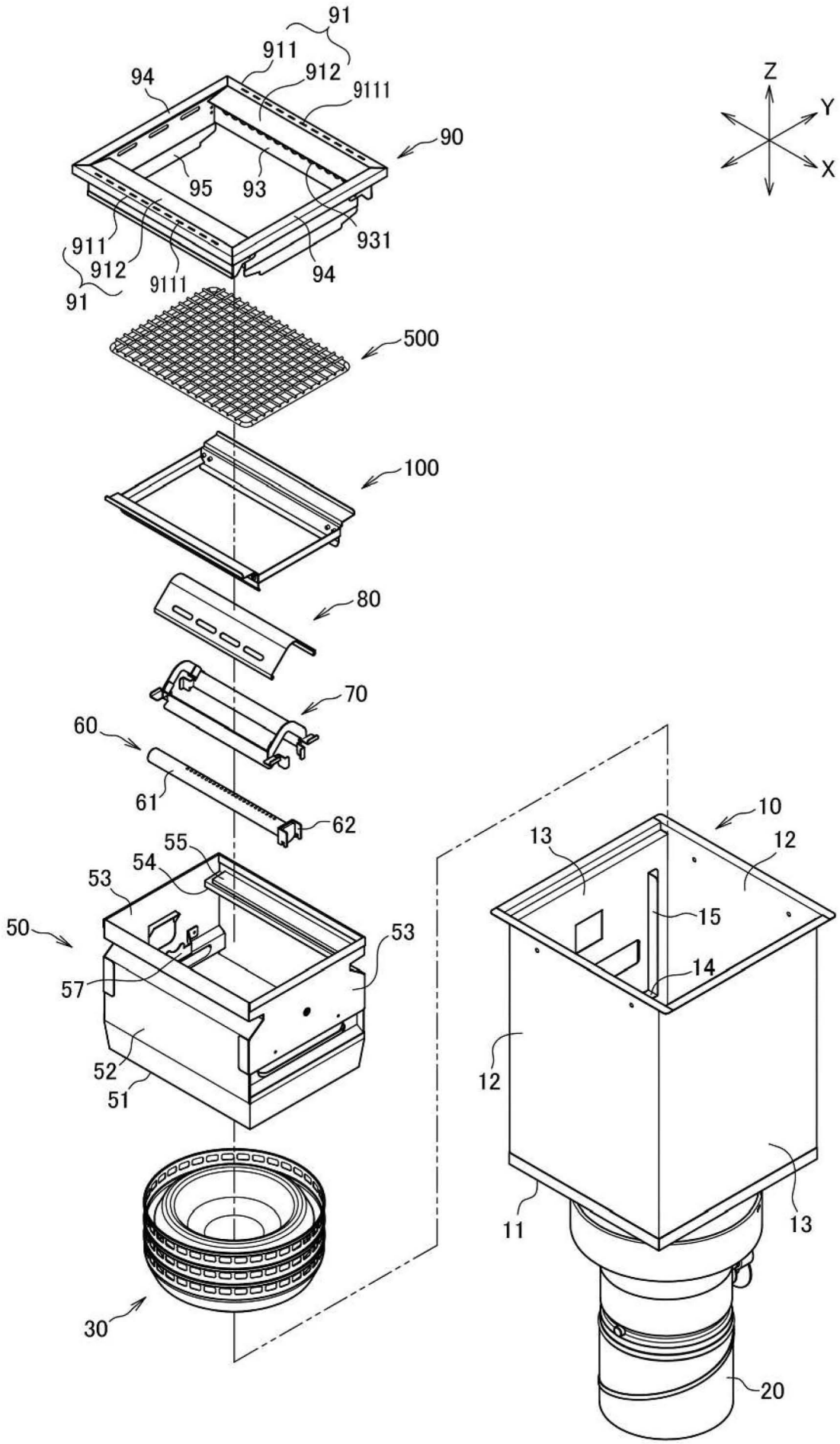

91
911
912
9111
94
90
95
93
931
911
912
9111
91
94
500
100
80
70
60
61
62
55
54
53
50
53
57
52
51
30
Z
Y
X
10
13
12
15
14
12
11
13
20

圖10

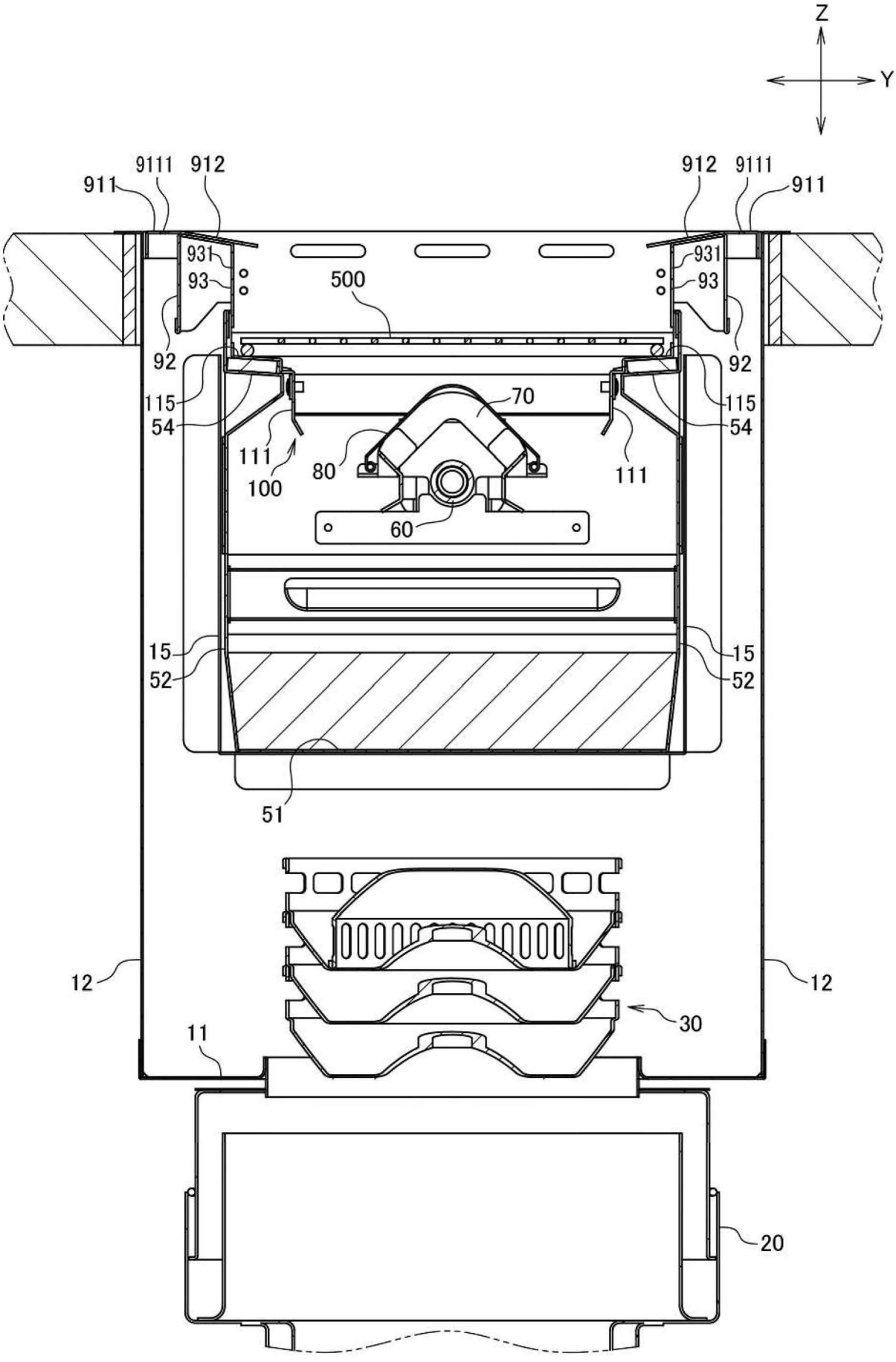

Z
Y
911
9111
912
912
9111
911
931
93
500
931
93
92
92
115
54
70
115
54
111
100
80
111
60
15
52
15
52
51
12
12
30
11
20

圖11A

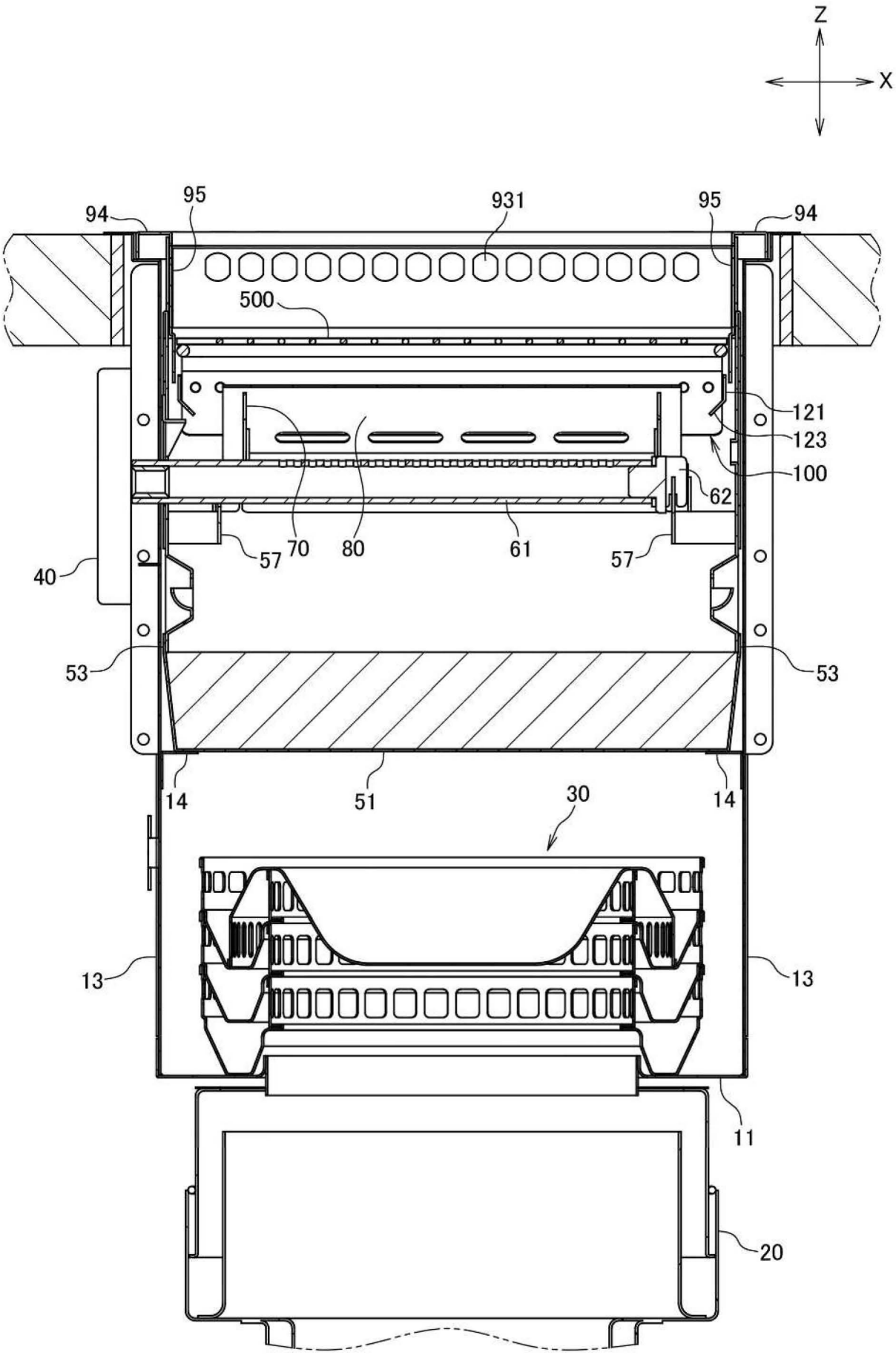

Z
X
94
95
931
95
94
500
121
123
100
62
57
70
80
61
57
40
53
53
14
51
14
30
13
13
11
20

圖11B

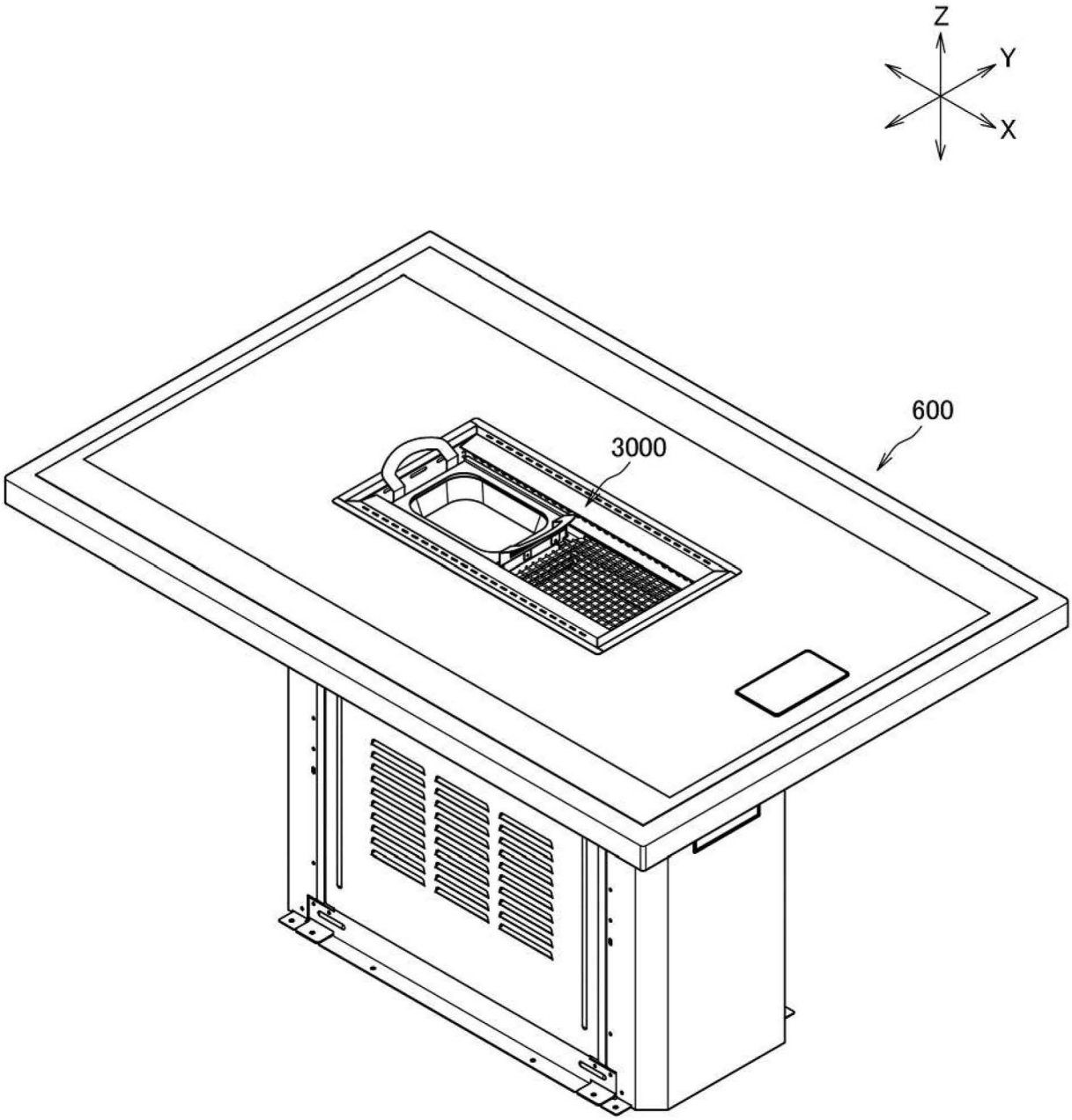


圖12